



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE
TURISMO Y HOTELERÍA**

Impactos de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la
ciudad de Ica, 2019.

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Administración de Turismo y Hotelería

AUTORA:

Aliaga Machuca, Joselyn Rocio (ORCID: 0000-0001-7118-8862)

ASESORA:

Mgr. Janampa Gómez, Gladys Guissela (ORCID: 0000-0003-36633064)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y Recursos Turísticos

LIMA – PERÚ

2019

DEDICATORIA

Este presente trabajo de investigación está dedicado a mis compañeros que cursen el noveno ciclo con la finalidad de evidenciarles que con esfuerzo y dedicación se puede finalizar el trabajo de investigación de proyecto de tesis. Asimismo, a mis padres por el sustento emocional en el trayecto de la vida universitaria.

Por último, a mi asesora por difundirme sus conocimientos y guiarme en toda ocasión.

AGRADECIMIENTO

Primordialmente agradecer a Dios por guiarme paso a paso en el intervalo de este camino. A mis padres quienes son mi motivación para seguir día a día progresando y mejorando.

A mi asesora Guissela Janampa por transmitirme su enseñanza y dedicación.

PÁGINA DEL JURADO

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo Joselyn Rocio Aliaga Machuca con DNI N° 7087686, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, escuela de Administración en Turismo y Hotelería, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es verídico y auténtico.

Por consiguiente, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en el presente trabajo de investigación de tesis son legítimos y veraces.

Por lo tanto, asumo la responsabilidad que corresponde ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual, me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 2 de diciembre 2019



.....
Joselyn Rocio Aliaga Machuca

ÍNDICE

	Página
Carátula	
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Índice	vi
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN	10
II. MÉTODO	29
2.1. Tipo y diseño de Investigación	29
2.2. Escenario de estudio	30
2.3. Participantes	30
2.4. Técnicas e instrumento de recolección de datos	30
2.5. Procedimiento	30
2.6. Método de análisis de información	30
2.7. Aspectos éticos	31
III. RESULTADOS	32
IV. DISCUSIÓN	38
V. CONCLUSIONES	43

VI.	RECOMENDACIONES	44
------------	------------------------	----

VII.	REFERENCIAS	46
-------------	--------------------	----

ANEXOS

Anexo 1: Turnitin

Anexo 2: Matriz de consistencia

Anexo 3: Cuestionario para entrevista a profundidad

Anexo 4: Transcripción de entrevistas a profundidad

Anexo 5: Validación de instrumento

Anexo 6: Fotografías de las entrevistas en las bodegas vitivinícolas

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo principal conocer los impactos del turismo frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019, teniendo presente como base a la Asociación de Exportadores (Adex), dado que manifiesta que aumentaron las exportaciones de pisco en comparación al año 2017, debido a que se denominó como; “Patrimonio o Legado Cultural de la Nación”, confirmando la designación de su origen peruano. El método del tipo de investigación que se emplea es de enfoque cualitativo, de nivel exploratorio, tipo no probabilístico y diseño etnográfico. Se tuvo como muestra a diez personas entre los pobladores locales, guías turísticos, turistas o excursionistas y dueños o encargados del sector vitivinícola. La validez del instrumento se adquirió por medio de especialistas magísteres de la Universidad César Vallejo, con vastos conocimientos. Para alcanzar este objetivo se realizó un cuestionario con nueve preguntas constituidas, que cuenta con nueve ítems y tres categorías para la ejecución de las entrevistas a profundidad, que fueron efectuadas a los pobladores locales, guías turísticos, turistas o excursionistas y dueños o encargados del sector vitivinícola. El presente trabajo de investigación concluye en base a los resultados adquiridos de las distintas categorías consultadas (económico, social y medioambiental) determinando que el desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, sí genera impactos turísticos, en relación a las respuestas de los entrevistados, la gran mayoría son positivos.

Palabras claves: Impactos turísticos, desarrollo, bodegas vitivinícolas.

ABSTRACT

The main objective of this research was to understand the impacts of tourism on the development of wineries and wineries in the city of Ica, 2019, taking into account the Association of Exporters (Adex), since it states that pisco exports increased compared to 2017, because it was named as; Patrimon o Legado Cultural de la Nación, confirming the designation of its Peruvian origin. The method of the type of research used is qualitative approach, exploratory level, non-probability type and ethnographic design. Ten people were shown among local residents, tour guides, tourists or hikers and wine owners or managers. The validity of the instrument was acquired through specialists magísteres of the University César Vallejo, with vast knowledge. In order to achieve this objective, a questionnaire was carried out with nine questions, including nine items and three categories for the conduct of in-depth interviews, which were carried out with local residents, tour guides, tourists or hikers and wine sector owners or managers. This research work concludes on the basis of the results obtained from the different categories consulted (economic, social and environmental) determining that the development of wineries and wineries in the city of Ica, does generate tourist impacts, in relation to the responses of the interviewees, the great majority are positive.

Keywords: Tourism impacts, development, wine cellars.

I. INTRODUCCIÓN

El departamento de Ica es uno de los veinticuatro departamentos que conforman la superficie geográfica del Perú, se encuentra ubicada en el sector sur central del país en un aproximado de 310 kilómetros desde Lima, “Ciudad de los Reyes” con 430 m.s.n.m. La ciudad más poblada es su capital también con el nombre de Ica, fundada en 1563 por un conquistador español llamado Gerónimo Luis de Cabrera, pero era más conocido como “Villa de Valverde”. La ciudad de Ica es célebre por su clima cálido desértico, y por ello es que los peruanos conocen este espacio como “La tierra del sol eterno”.

Con relación a la gran influencia turística cuenta con un circuito de playas de aguas cristalinas para bañistas, como la Playa Yumaque, Playa Supay, Playa Roja, Playa el Raspón, Playa la Mina, Playa Lagunillas, además también se puede visitar Las Islas Ballestas, la Laguna de la Huacachina, el Caserío de las Brujas de Cachiche, Museo Julio C. Tello, Museo Regional de Ica “Adolfo Bermúdez Jenkins”, viñedos antiguos, el Santuario de Melchorita, las Líneas de Nazca, Tambo Colorado, Centinela, Centro Ceremonial Cahuachi, Aguaductos de Cantalloc, entre otros. Este espacio geográfico cuenta con mucho potencial turístico, ya que ofrece a los turistas y excursionistas diversidad, ya sea para aquellos que les gusta realizar turismo de aventura, turismo cultural, arqueoturismo, turismo ornitológico, que consiste en la observación de aves, y enoturismo.

Hoy en día los países productores de vino como Italia, Francia, España, Argentina, Chile son buenos exportadores de vinos. El Perú se suma también a la lista y esto se refleja en los vinos de muy buena calidad; además uno de los estudios que realizó la Asociación de Exportadores (ADEX), afirmó que la exportación de vino peruano creció el 50% en el primer semestre del año 2017.

El pisco es denominado como Patrimonio o Legado Cultural de la Nación, confirmando la designación de su origen peruano, el Perú es el país que elabora el mejor

pisco en todo el mundo, las exportaciones de pisco sumaron US\$9.746 millones en el 2018, de tal manera que aumentó 8 % a comparación con el año 2017, reportó la Asociación de Exportadores (Adex). Por ello, uno de los destinos a conocer dentro de la ciudad de Ica es sin duda las bodegas donde se elaboran y venden estos productos de bebidas alcohólicas tradicionales, con el objetivo de convertirse en generador de ingresos económicos.

En el pasado la ciudad de Ica solo se dedicaba a la crianza de viñedos y la producción de estos, sin embargo, en la actualidad se ha diseñado el acceso de visitas de turistas y excursionistas a las bodegas para el aprendizaje de cada etapa de elaboración, no solo del vino sino también del pisco.

El presente trabajo de investigación se encuentra fundamentado en el estudio de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica, teniendo consigo el que los turistas y excursionistas puedan disfrutar, degustar y catar los sabores de los distintos vinos y piscos, contribuyendo al mismo tiempo con la economía local.

Para conocer más sobre el tema se va a examinar algunos trabajos previos que se han encontrado con relación al presente trabajo de investigación, tales como:

Lacoste y Aranda (2016) en su artículo científico “Los afroamericanos como cofundadores de la viticultura de Argentina y Chile”. El autor concluye que el desarrollo de la producción del vino se realizó desde hace muchos años cuando desde Europa vendían a los esclavos a América y eran enviados a las grandes haciendas de personas de la élite para producir esta bebida alcohólica que por tradición desde Europa acostumbraban consumir luego de comer carne o pastas.

Por otra parte, menciona que las élites de los principales polos vitivinícolas impulsaron activamente el tráfico de esclavos. Los esclavos que eran trasladados en grandes embarcaciones desde países europeos cada vez aumentaban, debido a la gran demanda que estaba generando y en consecuencia se beneficiaban las familias hacendadas de la élite para la producción de vinos, debido a los grandes territorios vitivinícolas.

Según Huertas (2012) en su artículo de investigación, “Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú”, afirma que la parte sur central del Perú fue uno de los primeros espacios geográficos donde se realizó la actividad vitivinícola con el esfuerzo de un reducido número de hombres descendientes de África que trabajaron las tierras arenosas desérticas de propiedades exclusivamente de familias europeas.

Sharratt, deFrance y Williams (2019) en su artículo de investigación, “Spanish Colonial Networks of Production: Earthenware Storage Vessels from The Peruvian Wine Industry”, sostiene que posteriormente de la conquista española se llevó a cabo la producción de vino en el sur del Perú, lo cual satisfacía la demanda local. Por otro lado, mencionan que las tinajas de barro que se usaron fueron elaboradas en Moquegua.

Heredia (2015) en su artículo de investigación “Globalización y clases altas en el auge del vino argentino”, menciona que las personas que llegaban de España para

vivir en Argentina, además de italianos y franceses trasladaron con ellos no solo sus costumbres y tradiciones, sino también parte de su actividad comercial, hasta aproximadamente el siglo XIX se inició con la plantación de los viñedos y se originó la fundación de las bodegas tradicionales que incluso se puede encontrar hasta la actualidad en propiedad o no de sus obsoletos dueños.

Álvarez, De la Cruz, Coca y González (2014) en su artículo de investigación “Turismo enológico y ruta del vino del Ribeiro en Galicia-España”, concluye que el vino ha sido útil para establecer un producto que abarque la fusión magnífica entre patrimonio, cultura, tradición, costumbres, gastronomía, es decir, lo que hoy en día se conoce como la ruta del vino o enoturismo y que ha sido beneficioso para poder seleccionar a un prototipo específico.

Silva, Neves, Arruda, y Neves (2016) en su artículo de investigación “Interpretive route of the historic center of Cáceres/MT, for tourism and heritage education purposes”, menciona que la actividad del turismo es descubrir distintas culturas, tradiciones y costumbres, asimismo medios sociales por los que se incita y se logra transformaciones.

Lacoste, Muñoz y Castro (2015) en su artículo de investigación “Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el Padrón de 1777”, afirma que la actividad vinícola fue sumamente primordial desde el ámbito tanto económico como social. En el ámbito económico; simbolizó un ingreso superior, mediante el cual cooperó en la confortable sostenibilidad de la economía en los negocios rurales. Por otro lado, en el ámbito social el habituarse a emplear los residuos para la producción de bebidas alcohólicas estableció una práctica que centró el interés en la sociedad de la producción, es decir los viticultores se ejercitaron en aprender muchas técnicas de alambicamiento, preservación, envasado y la mercantilización.

Thach y Cogan-Marie (2018) en su artículo científico, “Wine Tourism in Burgundy, France: An Analysis of Marketing Practices”, sostiene que la conocida región

vinícola “Borgoña”, Francia. Se desarrolló en la exportación de sus productos, sin embargo, los dueños notaron poco a poco que empezaban a llegar turistas no solo para degustar y conocer las historias sobre el vino, sino también por los grandes campos de cultivos.

Dimitrovski y Joukes (2017) en su artículo de investigación “Wine tourism in an agritourism context: Insight into agritourism providers’ perceptions”, afirma que las zonas rurales cuentan con escenarios de viñedos, entonces se puede proporcionar el turismo agrícola, pero que a su vez tiene más acogida por el vino que elaboran. Por lo tanto, de allí proviene el enoturismo; designando a un segmento especial.

Vo Thanh y Kirova (2018) en su artículo de investigación “Wine tourism experience: A netnography study”, concluye que el enoturismo es aún una actividad en progresión, sin embargo, aporta en la economía local. Las personas quienes realizan este tipo de turismo lo relacionan con experiencias en base a la educación y el entretenimiento.

Méndez (2016) en su artículo de investigación “Entre intenciones y limitantes: la industria vitivinícola en Baja California (1935-1943)”, sostiene que el gobierno federal de México estimuló la producción vitivinícola en Baja California, puesto que era su estrategia para principalmente impulsar su crecimiento desde el cultivo de la vid que se encontraba en el espacio geográfico del río Tijuana. Adolfo Orive aseguraba que las condiciones de este espacio geográfico eran apropiadas para realizar el cultivo de uva, asimismo proponía a los emigrantes muchas utilidades en el sector económico. La actividad vitivinícola era un éxito, de tal manera que se vendió a Estados Unidos y a precios elevados. Por consiguiente; los emigrantes que realizaban la actividad de cultivar la vid podrían crear una asociación para comercializar a productores de vinos y asimismo convertirse también en vinicultores.

Se ha podido encontrar otros estudios por diferentes especialistas para dar base teórica al presente trabajo de investigación, entre ellas se encuentran:

Lacoste, Castro, Mujica y Lacoste (2017) afirma con respecto a los viñedos que las personas quienes inventaron fueron viticultores de pequeños pueblos, que tuvieron la capacidad de desarrollar muchas técnicas y procedimientos para la elaboración del vino, que incluso en la actualidad aún mantienen con ellos la elaboración de vinos, e igualmente el panorama de viñedos medieval como parte de su tradición.

Alonso y Parga (2018) en su artículo científico “The “terroirist” social movement: The reawakening of wine culture in Spain”, sostiene que España es el país que tiene la más grande cantidad de viñedos, como así mismo, el más grande exportando que cualquier otro país, sin embargo, cabe resaltar que también vende el vino más económico.

Ferrero (1983) citado por Fernandez (2011) señala en su tesis “Estudio fenológico y aerobiológico en un viñedo en la Comarca del Ribeiro”, con relación a los viñedos, el autor menciona que las plantas de vid tiene como nombre científico *Vitis vinífera*, son de características muy particulares como la raíz que se extiende en el interior de la tierra con diferentes direcciones, el tronco es leñoso, retorcido, las hojas son de color verde muy vivo, liso por la parte superior pero por la parte inferior es peluda, las flores tienen cinco pétalos que con el tiempo se van convirtiendo en las uvas a cosechar y dicho viñedo puede producir una o dos veces al año según las condiciones climáticas.

Almanza et al. (2014) en su artículo de investigación “Pruning affects the vegetative balance of the wine grape (*Vitis vinifera* L.)”, afirma que el reconocimiento de los requerimientos agroecológicos donde se extiende el cultivo y la diversidad plantada, conserva un conglomerado de probabilidades que pueden fortalecer el crecimiento y el desarrollo de la uva de vinificación [...].

Sardaro, Bozzo, Petrillo, y Fucilli (2017) en su artículo de investigación “Measuring the financial sustainability of vine landraces for better conservation programmes of Mediterranean agro-biodiversity”, con respecto al cultivo de vid,

sostiene que en un estudio que se llevó a cabo en la región de Apulia al sur de Italia se reemplazaron las uvas autóctonas por otras más productivas para que con ello se pueda aminorar los costos de producción. Los resultados que se observaron fueron positivos, es decir, que efectivamente si era mucho más rentable y eso comprueba que usando otras variedades de uvas no innatas puede generar mayor rentabilidad.

CITE Vid (2008) afirma que el cultivo de la vid en el Perú se dio por la llegada de los españoles como parte de su conquista, traídos desde Islas Canarias, los conquistadores fueron buenos observadores, pues notaron las condiciones del clima costero y asimismo la fertilidad de sus tierras, debido a lo mencionado anteriormente el Perú fue el primer país en cultivo de los viñedos, como también el primero en producir vinos dentro de América. Por ello desde los viñedos costeros peruanos se dio origen para la actividad vitivinícola en los países tales como Argentina y Chile.

UNIMUNDO (2010) con respecto al vino, afirma que el departamento de Ica fue el lugar de origen tanto del Pisco como la producción del vino; proveniente como tradición de este lugar, ya que deriva desde la época colonial cuando llegó al Perú las primeras plantas de vid. Con el pasar del tiempo Ica se volvió en el mayor productor vitivinícola hasta la actualidad, lo cual demuestra la capacidad de sus productores quienes supieron realizar toda esta actividad a pesar de las adversidades desérticas.

Weaver (2018) sostiene en su artículo de investigación “Rethinking the political economy of slavery: the hacienda aesthetic at the Jesuit vineyards of Nasca, Peru”, la actividad vitivinícola se dio por esclavos, incluso en las haciendas de los jesuitas entre los siglos XVII y XVIII; de tal forma que hasta en la actualidad se pueden encontrar y visitar estas haciendas en Nazca.

OIV (2016) menciona que el vino es la bebida única, representativa de la efervescencia o fermentación, es decir del jugo de la uva, o también se le conoce como mosto, lo cual tiene elementos que influyen para el proceso de desarrollo de este

producto y entre ellas se encuentran las condiciones climáticas, el suelo, y otros propios de la región donde se elabora.

CITE Vid (2008) el vino es consecuente de la transformación de un proceso de etapas, a través de la cual se ha obtenido del zumo de uvas seleccionadas, sin necesidad de agregarle ninguna sustancia o realizar otro tipo de manipulaciones; la palabra vino proviene del latín “virum” que significa mostum o mosto.

Para su elaboración es necesario la realización de un conjunto de procesos, requiriendo como pieza fundamental la sustancia pura de zumo de uvas, llamado “mosto”, como anteriormente ya se había mencionado, el cual se deja reposar durante un determinado tiempo hasta que fermenta.

Aravena, R. et al (2015) concluye que el espacio geográfico de Atacama contiene características que son muy beneficiosas para la elaboración de vinos, como las pocas precipitaciones, el acaloramiento, entre otros. El conjunto de todos los mencionados anteriormente hacen posible la producción de uva temprana con el nivel de azúcar elevada.

Sillani, Miccoli, y Nassivera (2017) en su artículo científico “Different preferences for wine communication”, avala que los vinos orgánicos con certificación y que son informados con estándares de calidad en su elaboración son los requeridos para convertirse en líderes del mercado. Por otro lado, si bien es cierto el lenguaje textual en términos agropecuarios y enológicos es el más efectivo para profesionales con relación a esta industria, en cambio el lenguaje fotográfico fue más aceptado por los turistas, lo cual atrae su atención para visitar la zona vitivinícola.

Zabaltxe (2001) concluye que la etapa de la vinificación es la más delicada de todo el proceso de elaboración, porque de esto depende no solo el contorno del aroma, sino también el sabor de la bebida. El proceso se lleva a cabo a través de la fermentación del mosto, lo cual es el efecto de un sinnúmero de modificaciones en la constitución química que se realiza y esencialmente la fermentación es el factor primordial para la

transformación, ya sea para obtener el aroma, sabor, sensación de la degustación y el color.

Williams (2016) menciona en su artículo científico “Slaves, Workers, and Wine: The ‘Dop System’ in the History of the Cape Wine Industry, 1658–1894”, que en las haciendas que tenían sus propios viñedos se practicaba el “sistema dop”, que consistía en otorgar vino a todos los colaboradores agrícolas sólo varones en su intermedio de descanso en el tiempo que laboraban.

Ribéreau, Dubourdieu, Doneche y Lonvaud (2006) en su libro “Handbook of Enology Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications 2nd Edition” afirma que en Francia acostumbraban que el viticultor realizara el cultivo de viñedo causando así la elaboración de un vino imperfecto, luego el vendedor del vino lo trasladaba en cantidad a sus diferentes bodegas.

Balbi (2005) con relación a la palabra pisco, concluye que el término pisco se proviene del quechua “pisku”, lo cual significa ave y lo que también les dio nombre a ese espacio geográfico que se encuentra dentro del departamento de Ica, debido a las constantes aves que se acostumbraban observar en este lugar. Los yungas fueron quienes lo determinaron así porque incluso hasta este destino bajó el cóndor, lo cual se puede apreciar mediante algunas pinturas que dejaron la cultura Nazca, por ende, según la historia el pisco es peruano.

Lindo (2013) con respecto al pisco, afirma que “Pisco” es un nombre de un determinado centro prehispánico desde el siglo XVI en base a los documentos del inicio del Virreinato español que incluso lleva el mismo nombre el río que atraviesa este valle, asimismo ya se embarcaba o comercializaba dicha bebida alcohólica conocida como “pisco” a diferentes destinos desde aquellos tiempos, también menciona que según la Norma Técnica Peruana y la Denominación de Origen del pisco hacen reconocimiento de solo cinco departamentos del Perú que son productores, entre ellos se encuentran; Lima, Arequipa, Moquegua, Tacna y obviamente Ica.

Revoredo (2011) citado por Toledo (2012) en su tesis “Evolución de los componentes volátiles del pisco puro quebranta (*Vitis vinífera* L. var. Quebranta) obtenido de la destilación en Falca y Alambique a diferentes condiciones de aireación durante la etapa de reposo” con relación al pisco, sostiene que el nombre de la bebida alcohólica bandera que representa al Perú hace referencia al nombre de un espacio geográfico establecido en la parte sur central del Perú que posee el mismo término y según una de las lenguas madres que se observa en la actualidad, en este caso es el quechua, lo cual traducido al español el nombre de “Pisco” significa “ave” y eso es lo que más abunda en todo el territorio del departamento de Ica.

Vázquez, Cáceres, Torres, Quispe y Kahhat (2017) en su artículo de investigación “Life Cycle Assessment of the production of pisco in Peru, afirma que la producción de pisco se encuentra en tierras áridas del Perú, es decir, en la parte sur y que sólo existen cinco espacios geográficos o departamentos que son los productores de esta bebida.

UNIMUNDO (2005) define pisco como una bebida que es la destilación de un aguardiente a través del mosto obtenido de la uva pisquera inicialmente fermentados y que a la vez cuenta con los métodos de calidad requeridos en sector de producción. Además, menciona que el pisco se clasifica en tres variedades. La primera se denomina como el pisco puro, lo cual es la destilación de una sola especie de uva pisquera; la segunda clasificación del pisco es el del mosto verde, que es la destilación de mostos recientes de uva pisquera pero que aún no ha terminado su proceso de fermentación y por último el pisco acholado que se obtiene de los mostos frescos pero estos ya terminaron el proceso de fermentación, que además es la combinación de distintos tipos de uvas pisqueras, y entre ellas se pueden encontrar las aromáticas y las no aromáticas después de la destilación.

Vázquez, et al (2017) en su artículo de investigación “Assessing the magnitude of potential environmental impacts related to water and toxicity in the Peruvian hyper-

arid coast: A case study for the cultivation of grapes for pisco production” confirman que el cultivo de las uvas para la elaboración del pisco es sumamente importante debido a que se tiene que tener en cuenta muchos factores, entre ellas; el clima, el suelo y el agua aunque exista escases, ya que se encuentra en una zona hiperáridas.

Lindo (2013) asimismo concluye que en el proceso de elaboración de esta bebida alcohólica todos los procedimientos son de mucha importancia, desde el cultivo, la cosecha, más conocida como la época de la vendimia, la extracción del mosto que antiguamente se realizaba a través de la pisa donde podía participar cualquier persona, el reposo en grandes tinajas o llamadas también lajas, lo cual con el pasar del tiempo y la temperatura convierten el azúcar del jugo en alcohol, el destilado que se realiza en alambiques de cobre y acero inoxidable donde se pone a calentar el mosto fermentado, esto se evapora por un conducto condensador, el primer líquido que arroja no es apto para el consumo del ser humano. Luego en las falcas se realiza el último procedimiento que es lo que se decide para almacenar en las botijas según su composición que puede ser cabeza y cola, lo cual se descartan obteniendo solo el corazón para la comercialización.

UNIMUNDO (2005) también afirma que para la elaboración del pisco, el proceso inicia desde la distinción en la selección de las uvas, corroborando que el grado de dulce o maduración se encuentre en el tiempo adecuado para seguidamente cortar los racimos de las parras con mucha delicadeza para no maltratarlas, con ello se realiza aún como tradición en algunas bodegas artesanales la pisa o conocida como la fiesta de la vendimia donde se tomaba, bailaba y cantaba en las lagas, que es el lugar donde se colocan las uvas para obtener un mosto fermentado, luego el mosto es trasladado a los alambiques o falcas donde se lleva a cabo la destilación mediante la temperatura, es en esta etapa donde se selecciona lo que es cabeza, cola y corazón; este último es apto para la venta.

MINCETUR (2013) citado por Huaman, Paucar y Muñoz (2017) en su tesis “Diagnóstico de la cadena de suministro del vino de la bodega artesanal vitivinícola “V”

de la provincia de Ica utilizando el modelo Scor”, concluye que para conseguir como resultado el producto de un buen vino o pisco se llevan a cabo cinco procedimientos que son muy importantes; el primero es la vendimia que consiste en observar si la uva está en su momento preciso para realizar la cosecha, el segundo es obtener el mosto o zumo de las uvas ya cosechadas, el tercero la fermentación que es colocar en barriles para obtener etanol, el cuarto es la destilación que se realiza con una temperatura adecuada para poder obtener los aromas y esto se divide en vaporización y condensación y el quinto y último es el reposo que es donde se va a colocar el producto para la venta.

Manzini (2013) citado por Huaman, Paucar y Muñoz (2017) en su tesis “Diagnóstico de la cadena de suministro del vino de la bodega artesanal vitivinícola “v” de la provincia de Ica utilizando el modelo Scor”, con respecto a las bodegas, afirma que las bodegas vitivinícolas son espacios diseñados propiamente para la producción de vino, por lo tanto, es para uso exclusivo de esta actividad.

MIRBET (2006), afirma que primeramente la producción de vinos se emplea desde la elección del territorio donde será cultivada la vid, que incluso muchos de los productores examinan el color de tierra, la radiación del sol, luego del cultivo se espera a la maduración de la uva, luego se cosecha para realizar la maceración del zumo de uva para finalmente hacer la fermentación y la crianza. Por otro lado, menciona que las bodegas de vino son edificadas para llevar a cabo todo el proceso de elaboración de estas bebidas alcohólicas, son prescindibles, puesto que es parte fundamental de dicha actividad vitivinícola.

Según Montoro y Puig (2010), sostienen que las bodegas son parte fundamental para complementar el proceso de preparación con el fin de adquirir como resultado un producto de buena calidad, entonces los factores como el clima y el tiempo también han desarrollado un predominio para ayudar a posicionarse y ser conocido en el mercado turístico. Por ello, es importante porque busca generar diferentes apreciaciones y crear identificación de la marca en la mente de aquellas personas como excursionistas o turistas tanto local, nacional y extranjeros.

Vallarino (2005) concluye que luego de la producción de vinos se necesita de un espacio para que se conserve al cual lo denomina con el nombre de bodegas, lugar donde tiene que contar con requisitos fundamentales tales como; la temperatura, vibraciones, es decir un lugar estático, oxígeno, la luz, la humedad, todos ellos cumplen un rol fundamental para colocar el vino antes y durante su comercialización.

Barrio (2015) en su artículo científico “Un proyecto efímero de regulación privada de la vitivinicultura en la provincia de Mendoza (República Argentina) en contexto de crisis: La Sociedad Vitivinícola de Mendoza, 1916-1919” afirma que el señor agricultor Leopoldo Suárez sugería crear una asociación desconocido con los bodegueros, es decir que no se iba a utilizar una marca de vino conocido, que juntarían alrededor de dos millones de hectolitros, en otras palabras, la mitad de lo que podía producir la ciudad de Mendoza, con dos bodegas a realizar dicha actividad se podría conseguir un vino de muy buena calidad, asimismo tener depósitos en cada parte de las distintas ciudades más relevantes del país, que incluso hoy en la actualidad se puede encontrar.

Gilinsky, Newton y Vega (2016) en su artículo de investigación, “Sustainability in the Global Wine Industry: Concepts and Cases”, concluye que la industria del vino tiene correlación con la sostenibilidad y es elemental en las bodegas preservar el cuidado de las tierras donde se realizan los cultivos para una próxima plantación, las bodegas vitivinícolas por lo general son sostenibles.

Naredo (2006) citado por Inostroza (2016) en su tesis “Turismo sostenible y conflicto por el uso de los recursos Estudio de caso: Patagonia chilena, Región de Aysén”, con respecto al desarrollo, sostiene que es la complacencia de las exigencias de los involucrados para una mejor calidad de vida, que busca una mejoría solucionado mediante la utilización de los distintos recursos naturales, que a la vez involucra la economía.

Perón, Vásquez y Gonzales (2000) citado por Condor (2018) en su artículo científico “Turismo y desarrollo sostenible. Fundamentación teórica para la construcción de un modelo de desarrollo turístico”, el desarrollo local en soporte a la actividad turística divide en cuatro ámbitos; el primer ámbito es económico, hace referencia al crecimiento de empresas y así mismo el incremento de empleos. El segundo ámbito es sociocultural, señala a las creencias y costumbres de la población local que ejerce como base, por consiguiente, beneficia como identidad propia. El tercer ámbito es político administrativo, de tal forma que hace mención a las entidades locales que gestionan para llevar a cabo un desarrollo mediante el uso correcto de los recursos que poseen. El cuarto ámbito se refiere a otras en general, entre ellas la tecnología, el medio ambiente que entrelaza con el desarrollo sostenible y el patrimonio urbano.

Swisscontact en su publicación “Desarrollo Turístico para un crecimiento económico sostenible”, Según el autor el desarrollo turístico es practicar dicha actividad, pero con responsabilidad, con un pensamiento mucho más ambientalista en el sector turístico. En la actualidad la sostenibilidad es el novedoso planteamiento de realizar turismo, pero sin comprometer a las futuras generaciones.

Castillo y Sánchez (2017) en su artículo de investigación “Desarrollo turístico en Cabo Verde en base al turismo comunitario actitudes de los residentes”, sostiene que el desarrollo turístico es involucrar a la población donde se realiza turismo y se encuentra influenciada mediante la observación que ellos mismos han captado y lo que a su vez ha generado, de tal manera que los autores lo dividen en tres categorías favorables. La primera categoría es lo económico, la segunda categoría es lo social y la tercera categoría se refiere al medio ambiente, al fusionarse los tres es posible que se ha ejecutado un desarrollo turístico sostenible.

MacKenzie y Gannon (2019) en su artículo de investigación “Exploring the antecedents of sustainable tourism development”, afirma que en el mundo de la hotelería y el turismo es esencial el desarrollo sostenible y que en la actualidad las personas se van sumando a consumir o comprar un servicio o producto que tenga ligación con el

medio ambiente, por consecuente cada día aumentan las empresas contribuyendo responsablemente.

Schäufele y Hamm (2017) en su artículo de investigación “Consumers’ perceptions, preferences and willingness-to-pay for wine with sustainability characteristics: A review”, sostiene que en la actualidad las personas tienen la facilidad de pagar un valor monetario extra por un vino que cuente con peculiaridades sostenibles y sobre todo un control de calidad.

Khokhobaia, M. (2018) en su artículo científico “Transdisciplinary Research for Sustainable Tourism Development”, menciona que el desarrollo sostenible turístico es primordial hoy en día, debido al calentamiento global por el que atraviesa el planeta. Existen distintos ítems, los cuales son: la sostenibilidad tanto económica, social y cultural.

Vučetić (2018) en su artículo científico “Importance of environmental indicators of sustainable development in the transitional selective tourism destination”, concluye que en la industria del turismo es sumamente importante el desarrollo sostenible para contar con actividades de protección medioambientales.

Borsato, et al. (2019) en su artículo de investigación “Comparison of Water-focused Life Cycle Assessment and Water Footprint Assessment: The case of an Italian wine”, indica que en los últimos años se discute más el tema de como incluir medidas de sostenibilidad en la producción de los alimentos. En el rubro vitivinícola, los dueños productores de Italia buscan el aumento de prácticas para preservar el agua, entonces en el etiquetado colocan que contribuyen responsablemente con el medio ambiente, por lo tanto, sus consumidores también son responsables ambientalmente porque compran dichos productos.

Flores (2018) en su artículo de investigación “What is sustainability in the wine world? A cross-country analysis of wine sustainability frameworks”, avala que la industria del vino tiene cierta preocupación con respecto al tema de sostenibilidad debido al cambio climático, la exposición a algunas sustancias químicas y al requerimiento del agua. Por ello, son primordiales en esta industria los principios y buenas prácticas.

Manhas, Manrai y Manrai (2016) en su artículo de investigación “Role of tourist destination development in building its brand image: A conceptual model”, menciona que el desarrollo de destinos turísticos tiene el compromiso de admitir que la prosperidad es una consideración significativa. Por lo tanto, los impulsores del destino no sólo deben tener en cuenta la esfera económica, sino también ser equitativos con la esfera social, política y cultural.

Cornelio (2003) con relación al desarrollo sostenible, afirma que tiene que ser forzosamente coincidente con el medio ambiente y así mismo también con la comodidad y conveniencia de la sociedad involucrada. Por otro lado, clasifica al desarrollo sostenible en tres componentes los cuales son los siguientes; el primer componente es el económico, que se refiere a la empleabilidad; el segundo componente es el social, donde se caracteriza por relacionar a la población con su desarrollo personal y el tercer y último componente es el ambiental, lo cual se basa en la protección y cuidado.

Satta, Spinelli y Parola (2019) en su artículo científico “Is Tourism Going Green? A Literature Review on Green Innovation for Sustainable Tourism.”, sostiene que implementar estrategias ecológicas aplicadas por las empresas tanto grandes, como medianas y pequeñas, apoya en la responsabilidad medioambiental que aborda el sector turístico para no generar un mayor impacto negativo en la naturaleza.

Cavalcanti y Ataíde (2016) en su artículo de investigación “System of Sustainability Indicators for Tourism Development: a case study of the municipality of Areia – PB” argumenta que el turismo es una actividad con la capacidad de progresar regiones de un método más sostenible, por lo que es importante considerar los impactos

ambientales, los aspectos sociales, económicos y culturales de esta actividad y, por tanto, los fundamentos de la sostenibilidad.

Molina (1997) menciona que el turismo es observado y comprendido como un sistema, lo cual está compuesto por un conglomerado de sectores que se unen para lograr un objetivo. Entre los sectores se encuentran primero; la superestructura que está a cargo del sector público y privado; segundo la demanda que hace referencia a aquellas personas que realizan turismo tanto nacionales como extranjeros; tercero la infraestructura que son los aeropuertos, carreteras, agua, luz, entre otros; cuarto los atractivos que pueden ser naturales o culturales; quinto el equipamiento como los hospedajes, agencias de viajes, restaurantes, entre otros; y el sexto la comunidad receptora que son los pobladores locales que tienen relación directa o indirectamente con la actividad turística.

Gurría (1991) sostiene que el visitante es aquella persona que realiza una visita a un país en el que no reside, por diferentes motivos que pueden ser negocios o en tiempo libre. Por ello, clasifica en dos categorías; el primero menciona a los turistas que son aquellas personas que llevan a cabo una visita temporal pasado las veinticuatro horas en el país concurrido. El segundo son los excursionistas que son aquellas personas que establecen su permanencia menos de las veinticuatro horas en el destino visitado.

Byrd, et al. (2016) en su artículo científico “Wine tourism: Motivating visitors through core and supplementary services”, afirma que el turismo enológico es una industria aún muy poco reconocido, pero que sin embargo aporta en gran medida al desarrollo; tanto social como económico. Para ello, el servicio al cliente es la pieza fundamental, ya que las personas quienes realizan este tipo de turismo son muy exigentes.

Bruwer, Prayag, y Disegna (2018) en su artículo científico “Why wine tourists visit cellar doors: Segmenting motivation and destination image” sostiene que un enólogo tiene la necesidad de ensamblarse con el origen del producto y por consecuencia

es que suelen ir al lugar, es decir, a las bodegas vitivinícola. Para cada persona, la motivación es diferente para realizar su visita en estas tierras, como, por ejemplo; la sociabilización, la relajación, la exploración, entre otros.

Se ha formulado los problemas en este presente trabajo de indagación como el problema general y los problemas específicos.

¿Cuáles son los impactos del turismo frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019?

PE1: ¿Cuáles son los impactos económicos frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019?

PE2: ¿Cuáles son los impactos sociales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019?

PE3: ¿Cuáles son los impactos medio ambientales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019?

El proceso del vigente trabajo de indagación se justifica en base a que hoy en día el ser humano ha creado muchas maneras para generar atracción y obtener algún beneficio, un ejemplo es el desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras que fueron inventadas de manera artesanal por esclavos trasladados desde África al mando de los españoles para la comercialización de cada uno de ellos, las familias de la élite los compraban solo para producir esta bebida, en ese entonces en el Perú ya se elaboraba vino de muy buena calidad, incluso se comercializaba al exterior.

El ser humano con el pasar del tiempo ha ido buscando nuevas opciones de recrearse, es por ese motivo que la demanda es cada vez más exigente gracias a la tecnología que está al alcance de sus manos. En base a esa necesidad en la ciudad de Ica se observó y se realizó un análisis del impacto de las bodegas vitivinícolas y pisqueras,

actualmente se ha creado vías de acceso y señalización para recibir a los visitantes y turistas, con el objetivo que logren conocer el proceso de elaboración de cada uno de los diferentes vinos y piscos para luego realizar la cata, y generar un buen desarrollo turístico.

Luego se plantearon los objetivos del presente trabajo de investigación, así como el objetivo general y los objetivos específicos.

Conocer los impactos del turismo frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019.

OE1: Conocer los impactos económicos frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019.

OE2: Conocer los impactos sociales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019.

OE3: Conocer los impactos medio ambientales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, 2019.

II. MÉTODO

Hernández, Fernández y Baptista (2014) en su libro “Metodología de la Investigación”, afirma que, para realizar el método de investigación cualitativo, se debe de emplear la muestra, seguido la recopilación de datos y finalmente el estudio de todo el proceso. Se caracteriza por la descripción, comprensión y análisis de los fenómenos, mediante de la apreciación y las experiencias vividas del objeto de estudio.

2.1 Diseño de Investigación

El boceto del actual trabajo de exploración es el etnográfico, debido que gracias a ello se pudo comprender los impactos de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica.

Monje (2011). En su libro “Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa, Guía didáctica”, menciona que el tipo de indagación cualitativa pretende realizar un acercamiento general de las condiciones para estudiarlas, del mismo modo explicarlas y finalmente interpretarlas y entenderlas de forma racional. En efecto, se da inicio desde los conocimientos que posee los distintos individuos que se encuentran envueltos en ello, con el soporte de las suposiciones propuestas por el investigador.

La población que se empleó en el presente trabajo de investigación fueron todas aquellas personas que experimentaron el fenómeno de los impactos del turismo frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica.

2.2 Método de Muestreo

2.2.1 Muestra

La muestra alcanzada consecutivamente a desarrollar la presente investigación fue de 10 entrevistados. Esta fue de interés, debido a que se escogió a los entrevistados con el fin de investigar a profundidad para entender el problema de investigación.

2.1.2 Muestreo

En el presente trabajo de investigación la técnica que se empleó fue la intencional, dado que el objeto de examinación, es decir el individuo fue seleccionado según nuestros intereses, cuyos conocimientos, capacidades o experiencias pueden aclarar nuestras incógnitas y la bola de nieve.

2.3 Escenario del Estudio

El escenario del estudio son las bodegas vitivinícolas y pisqueras que se encuentran en el sector sur central del país, es decir en la ciudad de Ica, ubicado en el departamento de Ica. Los pobladores locales tienen como actividad turística el cultivo, la producción, el proceso de elaboración, el catar y la comercialización.

2.4 Caracterización de Sujetos

La caracterización de sujetos como participantes para la recopilación de datos sustanciales fueron los pobladores locales, los guías turísticos, los turistas o excursionistas y los dueños o encargados del sector, concediendo sus experiencias y conocimientos del determinado espacio geográfico a estudiar.

2.5 Trayectoria Metodológica

El proceso metodológico del actual trabajo de exploración partió con el propósito de conocer y estudiar las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica, dado que para explicar detalladamente la aproximación temática se sostenía anticipados conocimientos del destino, por otro lado, se investigó y analizó de distintos especialistas mediante fuentes secundarias tales como libros, tesis, artículos de investigación, entre otros. Asimismo, se efectuó el trabajo de campo, por medio de la observación directa, además de realizar las entrevistas tanto a los pobladores locales, los guías turísticos, los turistas o excursionistas y los dueños o encargados del área. De modo que, a través de ello se ha podido recaudar los datos para la elaboración de este trabajo de investigación y desenlazar en definitiva todo el proceso, así como también avalar al problema de investigación propuesto.

2.6 Rigor científico

El presente trabajo de investigación cuenta con cuatro criterios de regulación científica, los cuales son los siguientes; la dependencia o consistencia lógica, la credibilidad, la autenticidad o conformidad y la transferibilidad o aplicabilidad.

Los estudios cualitativos de los datos que se empleó en este presente trabajo de investigación ha sido la observación, las entrevistas que han sido tratados y procesados a través del análisis del contenido.

2.8 Aspectos Éticos

Los aspectos éticos que se realizaron en la investigación han sido el pudor, la integridad y la honradez, considerando el uso apropiado del reglamento de normas APA, del mismo modo los derechos de autores y finalmente respetando la decisión de los distintos entrevistados ocultando su identidad si es que así lo apetecen.

III. RESULTADOS

En este sector del presente trabajo de investigación se exhibe los resultados avalados por las entrevistas realizadas, las cuales fueron categorizadas en impactos medioambientales, impactos sociales e impactos económicos. Estas se realizaron a 10 participantes entrevistados, entre ellos; los guías turísticos, turistas o excursionistas, pobladores locales y finalmente a los dueños o encargados de las bodegas vitivinícolas y pisqueras.

Categoría N° 1: Impactos medioambientales

Con relación a la pregunta ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha generado contaminación ambiental en la zona?

La mayoría de los entrevistados mencionaron que la actividad turística vitivinícola, no ha generado contaminación ambiental en la zona, debido a que las bodegas que operan en este destino son artesanales y no usan máquinas industriales, además de que las personas que visitan este lugar en su mayoría son extranjeros y por lo general tienen otra cultura y respeto por el medio ambiente, guardando sus desperdicios o botándolos en un tacho de basura. A continuación, se mencionará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Buenas tardes, el tema del desarrollo de las bodegas vitivinícolas en Ica, no veo que haya generado contaminación en la zona, ya que nosotros cuidamos el medio ambiente debido a que eso vendemos como por ejemplo; chacras de viñas extensas, un campo limpio, porque este es un negocio que se desarrolla en chacras, entonces necesitamos conservarlo manteniendo las áreas verdes.” Hernán*
- *“No, porque la mayoría de bodegas son artesanales y no usan maquinarias industriales.” Derly*

Con respecto a la pregunta ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha gestionado una buena conservación del medio ambiente en el lugar?

Lo que manifestaron los entrevistados es que la actividad del turismo vitivinícola y pisquera, sí ha gestionado una buena conservación del medio ambiente en el lugar, puesto que eso es lo que ofrecen y lo que atrae a los turistas, entonces tienen que mantener sus áreas tanto de cultivo, como de producción y de ventas sumamente limpias, contribuyendo responsablemente con el medio ambiente. A continuación, se evidenciará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Sí yo considero que sí, por el mismo tema de que esto es lo que vendemos, ofrecemos este ecosistema, tours en las viñas con campos verdes paisajísticos y eso es lo que lo hace llamativo.” Hernán*
- *“Sí, tratamos de cuidar todo tipo de cosas en el mantenimiento en las cosechas o en su proceso de elaboración, ya que eso hace que también sean excelentes algunos productos y con el desecho realizamos el abono de otras plantas.” Miguel Ángel*

Categoría N° 2: Impactos sociales

En cuanto a la pregunta ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha establecido una mejor calidad de vida?

Lo que señalaron todos los entrevistados fue que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras, sí ha establecido una mejor calidad de vida, debido a que ha generado mayor puestos de empleo, ya sea para adultos como para jóvenes. Las personas de esa localidad tienen más ingresos para poner otros negocios, o para vestirse mucho mejor, construir sus casas con material noble, pagar sus estudios en el caso de muchos jóvenes y otras necesidades básicas. A continuación, se mostrará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Yo pienso que sí, porque sé que esta actividad turística ha fomentado más trabajo y de eso dependemos nosotros. Adam*
- *“Creo que sí, porque todas las bodegas de producción de pisco mejoran sus ingresos desde que el pisco entro al mercado internacional.” Jorge*

Referente a la pregunta ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha establecido un intercambio cultural?

Lo que establecieron todos los entrevistados fue que sí, ha establecido un intercambio cultural, ya que los turistas que más visitan este destino son extranjeros, en su mayoría son de Francia, España, México, Brasil; todos estos países tienen una bebida alcohólica, pero con diferente destilado, comparten también sus costumbres, tradiciones, ideas, entre otros. Por otro lado, los de nacionalidad peruana comparten asimismo sus costumbres, tradiciones y se sienten muy orgullosos cuando hablan del pisco porque incluye toda una cultura de un pueblo o sociedad que se desarrolló hace muchos años. A continuación, se citará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Sí, obviamente en nuestro país somos representantes del pisco, por lo cual los turistas extranjeros quieren conocer a profundidad sobre la cultura de Ica, lo cual mantenemos todavía como tradición el cultivo de uvas y también nos hace sentir más identificados como peruanos.” Kiara*
- *“Sí, yo creo que sí, porque al hablar de pisco conlleva a la cultura que hay detrás, la producción que se lleva a cabo desde hace muchos años, su proceso, la variedad de vinos también que existe hoy en día en el lugar, entonces podríamos decir que es toda una cultura de un pueblo.” Jacky*

Acerca de la pregunta ¿Cree usted que industrias extranjeras operan en la zona gracias a este desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras?

Lo que indicaron en su gran mayoría los entrevistados fue que sí, porque algunas industrias extranjeras que operan en la zona, lo que realizan es su cultivo y elaboración del pisco, pero al momento de exportar lo hacen con el nombre de Chile y no de Perú. Es más atractivo para las industrias extranjeras debido al tipo de suelo y clima que produce uvas pisqueras. A continuación, se nombrará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Sí, he llegado a escuchar y a observar también que muchas de las bodegas industriales en Ica se han venido desarrollando, no tengo claro, pero sí soy consciente que empresas chilenas dicen que son de Chile y sus bodegas se operan aquí con un tema que estaba en debate que el pisco es chileno.” Hernán*
- *“Sí, en Ica tenemos bodegas, tenemos varios fundos que no son solo de bodegas netamente iqueñas, sino también de Chile y eso se debe al tipo de clima que tenemos aquí, sino también al tipo de suelo influye bastante, debido a que la zona da frutos muy dulces y son todas orgánicas.” Kiara*

En relación a la pregunta ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha formado una fuerte identidad cultural?

Lo que establecieron los entrevistados en su gran mayoría, fue que sí, porque aún se sigue practicando la elaboración del pisco y vino como antes se hacía, muchos turistas conocen esta bebida debido a que lo declararon como “Patrimonio Cultural de la Nación”, por ende, hoy en día los peruanos se sienten muy orgullosos al hablar de esta bebida. A continuación, se establecerá algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Sí, quizás antes en Ica no se consumía mucho el pisco, hoy en día se consume más el pisco por ejemplo; en un cumpleaños, en una reunión, en un bar en el centro de Ica ha aumentado el consumo de vino y pisco y ya no la cerveza que era lo que antes se vendía más, incluso aquí en la bodega nosotros fomentamos a eso, ya que en ningún país se da una bebida que represente a su país.” Hernán*
- *“Sí, ya que de alguna forma seguimos preservando la tradición de elaboración en algunas bodegas igual que en el pasado, enseñando a los niños o jóvenes para que se lleven un concepto de cómo se elaboraba y haciendo con el tiempo que mejore la calidad de aprendizaje en algunas personas.” Miguel Ángel*

Categoría N° 3: Impactos económicos

Referente a la pregunta ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha difundido un aumento de puestos de trabajos?

Lo que recalcaron todos los entrevistados fue que sí, porque ahora que se ve más inversión privada en turismo y que esto tiene rentabilidad, pues ha generado interés en los jóvenes en estudiar la carrera de turismo, enología, o agropecuaria. Por otro lado, las personas al menos de la localidad tienen trabajo como en limpieza, mantenimiento, producción de vinos y piscos, cocineros, azafatas, entre otros. A continuación, se mostrará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Por supuesto que sí, incluso hemos sobrepasado porque hay gente extranjera que trabaja en relación a esta actividad como los hermanos venezolanos están ocupando muchos puestos de trabajos de las personas peruanas. En esta bodega no más hay veinte guías que son venezolanos.” Adam*
- *“Sí, a mayor cantidad de turistas mayor mano de obra en diferentes puestos de trabajo.” Jonathan*

En cuanto a la pregunta ¿Cree usted que las entidades gubernamentales han presupuestado e invertido para una mejor infraestructura en la zona?

Lo que evidenciaron la gran mayoría de los entrevistados es que las entidades gubernamentales no han presupuestado ni invertido para una mejor infraestructura en la zona. La industria del turismo es muy poco conocido o no tan importante para las entidades gubernamentales del país, y por ende no ven la necesidad de invertir. Las empresas privadas son las únicas que se preocupan e invierten para mejorar la infraestructura del lugar donde operan y generar mayor lucro. A continuación, se citará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Actualmente no estoy escuchando mucho las noticias, pero creo que no, ya que el turismo es una industria no tan conocida, es decir Perú sí es conocido pero no se invierte correctamente y esperemos*

que eso pase, ya que tenemos mucho que brindar al público nacional y también extranjero.” Kiara

- *“No, no, ninguna entidad gubernativo regional, distrital, nacional ha invertido en la zona, más que todo porque no hay compromiso, responsabilidad con este destino que es frecuentemente visitado.” Jorge*

Con respecto a la pregunta ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha generado la apertura de negocios en el lugar?

Lo que establecieron todos los entrevistados es que sí ha generado la apertura de negocios en el lugar, ya que el turismo influye mucho en el desarrollo de un determinado espacio geográfico. Los turistas van con la idea de conocer un destino, pero eso implica también cubrir sus necesidades básicas como lo son; la alimentación, el hospedaje, recreación, entre otros. A continuación, se evidenciará algunas respuestas de los entrevistados.

- *“Ah, sí, cada vez se ve más restaurantes, más bodegas donde la gente viene buscando algo más aparte de los licores, es decir, en golosinas y esas cositas.” Elvira*
- *“Claro que sí, porque si analizamos el tema del pisco es muy llamativo para el turista más que todo y generar un negocio si es rentable y bueno de cierta manera hoy en día lo que se busca es satisfacer las necesidades básicas de todas las personas que llegan día a día.” Jorge*

IV. DISCUSIÓN

4.1. Discusión de resultados obtenidos en la encuesta

En el presente trabajo de investigación, se desarrollará las discusiones de los resultados que se adquirió de todas las entrevistas a profundidad, mediante la cual se empleó tanto a los guías turísticos, turistas, pobladores locales y por último a los dueños o encargados del sector vitivinícola.

La discusión se ha conglomerado en tres categorías: impactos medioambientales, impactos sociales e impactos económicos.

4.1.1 Categoría impactos medioambientales

En este aspecto se da en deferencia a la siguiente subcategoría que es contaminación.

- **Contaminación:**

Conforme a la contaminación, se obtuvo como resultado que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras no ha generado contaminación ambiental en la zona, debido a que la mayoría de estas bodegas que operan en el lugar son artesanales, por ende, no usan maquinarias; de este modo, es que en la actualidad se siguen empleando algunas técnicas antiguas en su proceso de elaboración. Por otro lado, las personas que visitan esta zona afirman que el cuidado de las tierras de cultivo, las pistas y las bodegas están en buenas condiciones.

Estos resultados coinciden con lo investigado en el artículo científico del análisis de la sostenibilidad y competitividad turística en Colombia, obteniendo como principal resultado que la industria del turismo cada vez juega un rol más importante en la economía mundial. Por ello, es indispensable preservar el medioambiente para ofrecer un servicio de calidad y generar bienestar en el turista (Serrano, Montoya y Cazares, 2018).

Estos resultados se apoyan en el artículo científico sobre el plan de ecoturismo para la laguna de Solano (Guabizhún), en donde su principal resultado es que para que

se lleve a cabo el desarrollo turístico en un determinado lugar, es importante realizar un plan de gestión que involucre a la comunidad, creando una mejor calidad de vida, pero que a su vez exista una responsabilidad medioambiental tanto para los atractivos turísticos naturales como culturales. Es posible siempre y cuando este de por medio una planificación y un control de la actividad a realizar (Castro, et al. 2017).

4.1.2 Categoría impactos sociales

En este aspecto se estima las siguientes subcategorías que son calidad de vida e intercambio de cultura.

- **Calidad de vida:**

En este sector los entrevistados en general, afirmaron que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras, sí ha establecido una mejor calidad de vida, debido a que, a mayor afluencia de turistas, mayores ingresos económicos generan. Por ese motivo, los pobladores locales se ven involucrados de alguna manera; ya sea con mayor puestos de trabajo, mayor negocios propios, incentivan a los jóvenes a estudiar carreras técnicas o profesionales que implican en la actividad turística, enológica, agropecuaria, entre otros.

Por otro lado, los entrevistados mencionaron que se observa un crecimiento en la comunidad local, es decir, que gracias al desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras la infraestructura ha cambiado, en la actualidad se ve casas bien construidas de material noble y la planta turística está cada vez mejor.

Estos resultados se avalan en el artículo científico el turismo como estrategia de desarrollo local, alcanzando como principal resultado que el turismo en la actualidad es una fuente de ingresos económicos sustancial de los países. En consecuencia, es primordial que el estado otorgue los servicios básicos en la población donde se lleva a cabo la actividad turística, entonces se puede ofrecer un servicio de calidad a los turistas. Los resultados se ven reflejados al pasar los años con el crecimiento de la demanda, generando en la comunidad una mejor calidad de vida para los involucrados (Gambarota y Lorda, 2017).

Estos resultados se respaldan en el artículo científico parroquia La Avanzada: turismo comunitario actual, en el cual su primordial resultado es que el turismo es el punto de equilibrio entre ingresos económicos, bienestar social o comunitario y cuidado de la naturaleza. No es un secreto que en la actualidad el mundo vive una crisis y especialmente los más afectados son los países de América Latina, por ello, es que se han visto forzados a buscar nuevas estrategias para generar ingresos económicos. Sin embargo, los actores involucrados en esta actividad del turismo son los más beneficiados, puesto que la comunidad local recibe una mejor calidad de vida tanto para niños, jóvenes y adultos mayores (Palomeque, 2018).

- **Intercambio de cultura:**

Tomando en consideración, la gran mayoría de los entrevistados mencionaron que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras, sí ha establecido un intercambio cultural, dado que, las diferentes personas que llegan a este lugar turístico vienen de distintos países, con otros pensamientos, ideas, costumbres, creencias, entre otros.

Por consiguiente, los entrevistados señalaron que luego de realizar el recorrido guiado por las instalaciones, la degustación y la compra de algún producto, estos comparten cierta información como, por ejemplo; la destilación de algún aguardiente de su país, las culturas que se desarrollaron y pueden tener semejanza con los que se dio en la región, o algún deporte de aventura que sea muy parecido al que se practica en este destino.

Estos resultados se basan en el artículo científico desarrollo sustentable: cultura, patrimonio cultural y natural en México, mediante la cual su fundamental resultado es que el turismo es una actividad social que involucra todo lo que posee un apersona, es decir, sus valores, principios, costumbres, tradiciones, pensamientos, entre otros. El ser humano por naturaleza es un ser sociable, puesto que, a cada lugar que asiste siempre va a compartir parte de su vivencia (Cantú, 2018).

Estos resultados se sostienen en el artículo científico impactos del turismo residencial percibidos por la población local: Una aproximación cualitativa desde la teoría del intercambio social, adquiriendo como fundamental resultado que la industria del turismo se asocia con un conjunto de elementos tales como; cultura, ideas, costumbres, entre otros. El ser humano al salir de su zona de confort para experimentar otras vivencias, es posible, que no solo empiece a comparar, sino también, al hacerlo despierta más interés por conocer algo nuevo; entonces, es allí donde empieza a socializar y a intercambiar su estilo de vida con la de otra persona (Monterrubio, Sosa y Osorio, 2018).

4.1.3 Categoría impactos económicos

En este aspecto se tiene en distinción las siguientes subcategorías que son puestos de trabajo e inversión e infraestructura.

- **Puestos de trabajo:**

En este punto, todos los entrevistados sostuvieron que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras, sí ha difundido un aumento de puestos de trabajos, puesto que, hoy en día se observa la llegada de más turistas; tanto nacionales como extranjeros, visitando la zona en cualquier día de la semana, a diferencia de hace algunos años que sólo se recibía la visita los fines de semana o feriados. Por esa razón, muchos de los pobladores no solo locales, sino también regionales se han vuelto beneficiados con esta actividad turística que aumenta cada año.

Por lo tanto, se ha ido incrementando más puestos de trabajo para satisfacer las diferentes necesidades de los turistas, como, por ejemplo; los enólogos, cocineros, hoteleros, guías turísticos, choferes, entre otros; trayendo consigo que la población local genere ingresos económicos.

Estos resultados se apoyan en el artículo científico el turismo como actividad esencial en el crecimiento económico, obteniendo como principal resultado que uno de los elementos sustanciales del turismo es el incremento económico de un determinado país, para ello, se debe desarrollar mediante una buena gestión diferentes indicadores

para ocasionar la llegada de más turistas. México es uno de los países pilares del turismo que realiza un plan estratégico para recibir la cantidad de turistas que llegan al año. Las personas involucradas en este rubro son conscientes que el turismo es una de las industrias que aporta ingresos económicos favorables, por ello, dan prioridad y se capacitan constantemente (Araujo, 2016).

- **Inversión e infraestructura:**

Con respecto a este factor, la mayoría de los entrevistados concluyeron que las entidades gubernamentales no han presupuestado ni invertido para una mejor infraestructura en la zona, debido a que, las pistas estaban en mal estado, sus alrededores se encontraban en total estado de abandono y esto generaba incomodidad y mal aspecto a la vista de todas las personas quiénes pasan por ese determinado espacio. Sin embargo, fueron los propios vecinos, o pobladores locales quiénes se preocuparon y aportaron de su dinero para mejorar este destino, arreglarlo y conservarlo.

Gracias a ello, en la actualidad se encuentra en buen estado y es accesible para que fácilmente pueda dirigirse un turista sin contratar los servicios de un guía turístico, ya que incluso existe señalización para poder llegar hacia las bodegas vitivinícolas y pisqueras.

Estos resultados se amparan en el artículo de investigación inversión en infraestructura vial y su impacto en el crecimiento económico: Aproximación de análisis al caso infraestructura en Colombia (1993-2014)”, consiguen como sustancial resultado que invertir en infraestructura vial genera un fuerte crecimiento económico, porque a través de ello se pueden realizar diferentes actividades tales como; comercio, turismo, entre otros (Rojas y Ramírez, 2018).

V. CONCLUSIONES

Con respecto, al impacto económico frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la Ciudad de Ica, es beneficioso para las personas que se encuentran involucradas en primera instancia, debido que generan ingresos monetarios a través de vender un producto o servicio al turista o excursionista.

En relación, al impacto social frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la Ciudad de Ica, es favorable, puesto que ayuda a mejorar y ampliar los conocimientos de todas las personas que se ven implicadas en esta actividad turística; asimismo, se obtiene un intercambio cultural que genera superación y mejor calidad de vida.

En cuanto, al impacto medioambiental frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la Ciudad de Ica, es conveniente, dado que el espacio geográfico donde se acontece esta actividad vitivinícola está en buen cuidado. Gracias al sector privado y a la población local, tienen presente el salvaguardar sus campos de cultivo, instalaciones, bodegas, entre otros. En efecto, son conscientes que es su fuente de ingreso económico más fuerte.

Por intermedio de los resultados adquiridos de las distintas categorías consultadas (económico, social y medioambiental) se puede determinar que el desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica, sí genera impactos turísticos, que, en base a las respuestas de los entrevistados, la gran mayoría son positivos.

VI. RECOMENDACIONES

Los resultados conseguidos mediante el presente trabajo de investigación realizado, plantean las siguientes recomendaciones; en caso de que pueden mejorar el estado actual del desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la ciudad de Ica.

En referencia al impacto económico frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la Ciudad de Ica, se recomienda que se lleve a cabo constantes programas de capacitaciones, educación continua y entrenamiento motivacional para que las personas que se encuentran vinculadas a la actividad turística generen un valor extra al servicio o producto que ofertan, lo cual se note diferenciada.

En la actualidad, la ciudad de Ica es uno de los destinos más visitados por turistas tanto nacionales como extranjeros, además de que está a pocas horas de la ciudad de Lima, y sin duda es uno de los lugares favoritos de aquellas personas que les gusta la adrenalina, debido a que en este lugar se ha fusionado cultura, enología, arqueología, aventura, entre otros.

Se recomienda también que mediante SIICEX (Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior) realice la certificación a través del programa BPMM e ISO 9001 (Buenas Prácticas de Mercadeo y Manufactura) basado en la Norma Internacional ISO 9001 para establecer un sistema de gestión de la calidad, cuyas etapas de capacitación y asistencia técnica serán financiadas por PROMPERÚ, lo cual permitirá que la población local y empresarios estén preparados para atender este mercado y demostrar la capacidad de entregar sus productos y servicios de buena calidad satisfaciendo y sobrepasando las expectativas de los turistas y excursionistas; teniendo presente la finalidad de incrementar la economía local y regional para mejorar la calidad de vida.

Los resultados que se van a obtener es que se ofrezca un servicio de calidad, lo cual generará interés en los turistas o excursionistas por conocer más de la cultura o

costumbres de Ica. Por otro lado, ayudará y asegurará que este turista regrese de nuevo al mismo destino, pero esta vez con personas que nunca han visitado el lugar.

En relación al impacto social frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la Ciudad de Ica, se recomienda que PROMPERÚ realice más publicidad acerca de este destino, a través del portal web ¿Y tú que planes? En la actualidad existe el destino de Ica con el nombre de “La ruta del pisco”, pero promocionan solo a la hacienda vitivinícola antigua de Tacama; sin embargo, se presencia el fundo “Tres esquinas” ubicada en el distrito de Subtanjalla a una hora de la ciudad de Ica, donde hay más de cinco bodegas artesanales para visitar.

Con respecto al impacto medioambiental frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras en la Ciudad de Ica, se recomienda que el organismo encargado MINCETUR aplique la Estrategia Nacional de Biocomercio y su Plan de Acción 2025; que es labor de la Comisión Nacional de Promoción del Biocomercio, el gobierno regional y el sector privado establecer un plan estratégico de conservación y preservación del medio ambiente y que a su vez busque el respaldo y complicidad de la comunidad local para hacer posible un trabajo en equipo.

Por consiguiente, los campos de cultivo de uva estarán más cuidados y se verán reflejados en el hermoso paisaje que saltará a la vista de los turistas que recorren por estas tierras, como asimismo, el desechar correctamente los residuos restantes de las cosechas de uva y finalmente mantener limpio este destino turístico de las bodegas para comodidad y bienestar de aquella persona quien visita este lugar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almanza, P., Serrano, P., Forero, F., Arango, J. y Milena, A. (julio, 2014). La poda afecta el equilibrio vegetativo de la vid (*Vitis vinifera* L.). Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.15446/agron.colomb.v32n2.43359>
- Alonso, P. y Parga, E. (2018). The “terroirist” social movement: The reawakening of wine culture in Spain. *Journal of Rural Studies*, 61, 184–196. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.04.014>
- Álvarez, J., De la Cruz, M., Coca, J. y Gonzáles, J. (2014). *Turismo enológico y ruta del vino del Ribeiro en Galicia-España*. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v23n4/v23n4a04.pdf?fbclid=IwAR1KWQRHkQfvOevqQpPMV5YP_hOBS-L6QWp5upFEyD4w6DqkawZD4Gb744
- Araujo, M. (2016). El turismo como actividad esencial en el crecimiento económico. *Hospitalidad ESDAI*, (29), 21–34. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=121475741&lang=es&site=eds-live>
- Aravena, R. et al (2015) *Patrimonio vitivinícola: aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Recuperado de file:///C:/Users/User/Downloads/Patrimonio_vitivinicola_aproximaciones_a.pdf
- Balbi, M. (2005). PROMPERÚ. (2.da ed.). Lima: Edition and Prodition
- Barrio, P. (2015). Un proyecto efímero de regulación privada de la vitivinicultura en la provincia de Mendoza (República Argentina) en contexto de crisis: La Sociedad Vitivinícola de Mendoza, 1916-1919. Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.15446/hys.n28.48032>
- Borsato, et al. (2019). Comparison of Water-focused Life Cycle Assessment and Water Footprint Assessment: The case of an Italian wine. *Science of the Total*

Environment, 666, 1220–1231. Recuperado de doi:
<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.02.331>

Bruwer, J., Prayag, G. y Disegna, M. (2018). Why wine tourists visit cellar doors: Segmenting motivation and destination image. *International Journal of Tourism Research*, (3), 355. Recuperado de doi:
<https://doi.org/10.1002/jtr.2187>

Byrd, et al. (2016). Wine tourism: Motivating visitors through core and supplementary services. *Tourism Management*, 52, 19–29. Recuperado de doi:
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.06.009>

Calderón, E., Centeno, M. y Moreno, Y. (2017). Estrategias de desarrollo turístico sostenible para el Hospedaje Rural Don Bayardo y Fam, comunidad Valle de Sonis, municipio de Somoto durante el II semestre 2016. *Revista Científica de FAREM-Estelí. Turismo Rural (2017)*. Recuperado de
http://repositorio.unan.edu.ni/6380/12/17850.pdf?fbclid=IwAR2UX3FeApo xY0hllY1BEwR9s3gHknfRQtwIqGgZivOjb2CkRAJfzNG_Kcc

Cantú, P. (2018). Desarrollo Sustentable: Cultura, Patrimonio Cultural Y Natural en México. *Anuario Turismo y Sociedad*, 23, 25–40. Recuperado de doi:
<https://doi.org/10.18601/01207555.n23.01>

Castillo, A. y Sánchez, S. (noviembre, 2017). Desarrollo turístico en Cabo Verde en base al turismo comunitario actitudes de los residentes. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*. Recuperado de
http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v26n3/v26n3a08.pdf?fbclid=IwAR3mg8JTJ 4HxD92i0DjAtnWXz0y9KUH y_ET_YiQuvos2NZAaft4_D3oELIU

Castro et al. (2017). Plan De Ecoturismo Para La Laguna De Solano (Guabizhún). *Anuario Turismo y Sociedad*, 21, 69–85.
<https://doi.org/10.18601/01207555.n21.04>

- Cavalcanti, N. y Ataíde, G. (december, 2016). System of Sustainability Indicators for Tourism Development: a case study of the municipality of Areia – *PB*. Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v10i3.955>
- CITE Vid. (2008). Manual de Enología. (1.a ed.). Lima: Imprenta Falcon
- Condor, V. (febrero, 2018). Turismo y desarrollo sostenible. Fundamentación teórica para la construcción de un modelo de desarrollo turístico. *Revista Científica de la Universidad de Cienfuegos*. Recuperado de <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/822/921?fbclid=IwAR2ZMCL7sXCqI3l5kSTjYYUsI0pRt5M4VyI2qCv1Q2KsalZKkmjjPZI4vK4>
- Cornelio, O. (2003). *El desarrollo sustentable: nuevo paradigma para la administración pública*. Recuperado de file:///C:/Users/User/Downloads/29_el_desarrollo_sustentable_nuevo_parad.pdf
- Dimitrovski, D. y Joukes, V. (2017). Wine tourism in an agritourism context: Insight into agritourism providers' perceptions. *Revista Turismo & Desenvolvimento (RT&D) / Journal of Tourism & Development*, (27/28), 1905–1916. Recuperado de: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=hjh&AN=130521240&lang=es&site=eds-live>. Accessed October 5, 2019.
- Fernández, M. (2011). Estudio fenológico y aerobiológico en un viñedo en la Comarca del Ribeiro. (Tesis de doctorado)-. Recuperada de http://www.investigacion.biblioteca.uvigo.es/xmlui/bitstream/handle/11093/227/Estudio%20fenol%C3%B3gico%20y%20aerobiol%C3%B3gico%20en%20un%20vi%C3%B1edo.pdf?sequence=1&fbclid=IwAR1AfXI3i2qt-BWJA5C5SQriyAjPqv_JT0pLFNvfYuEkkBnhHE3p-gtkqcw

- Flores, S. S. (2018). What is sustainability in the wine world? A cross-country analysis of wine sustainability frameworks. *Journal of Cleaner Production*, 172, 2301–2312. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.181>
- Gambarota, M., y Lorda, A. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista Geografica Venezolana*, (2), 346. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsgii&AN=edsgcl.578156700&lang=es&site=eds-live>
- Gilinsky, A., Newton, K., y Vega, F. (2016). Sustainability in the Global Wine Industry: Concepts and Cases. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 8, 37–49. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.006>
- Gurría, M. (1991). *Introducción al Turismo*. México: Trillas
- Heredia, M. (octubre, 2014). *Globalización y clases altas en el auge del vino argentino*. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/pdf/tys/n24/n24a15.pdf?fbclid=IwAR1jiNATVFpoZNy3Tr0phoSBgtJ4e84DcNs2NhuV_j0vf9EbLpdGK9_8cSw
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. Recuperado de <file:///C:/Users/User/Downloads/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf>
- Huaman, K., Paucar, C. y Muñoz, M. (2017). Diagnóstico de la cadena de suministro del vino de la bodega artesanal vitivinícola “V” de la provincia de Ica utilizando el modelo Scor. (Tesis de pregrado). [file:///C:/Users/User/Downloads/HUAMAN_PAUCAR_MU%C3%91OZ_DIAGNOSTICO_CADENA%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/HUAMAN_PAUCAR_MU%C3%91OZ_DIAGNOSTICO_CADENA%20(4).pdf)

- Huertas, L. (2004). Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Revista Universum (Talca)*, 19(2), 44-61. Recuperado de doi: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762004000200004>
- Inostroza, G. (2016). Turismo sostenible y conflicto por el uso de los recursos Estudio de caso: Patagonia chilena, Región de Aysén. (Tesis de doctorado). Recuperado de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/386418/gaiv1de1.pdf?sequence=1&isAllowed=y&fbclid=IwAR0bI39W6Qs6tFpXx59_wXwus6H_7jFSIS_UNpYTV8VHFRltlhCM3P6O6E0
- Lacoste, P et al. (febrero, 2016). Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen. Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292016000100010>
- Lacoste, P., Castro, A., Mujica, F. y Lacoste, M. (2017). Patrimonio y desarrollo territorial. Recuperado de https://books.googleusercontent.com/books/content?req=AKW5QaeN4rRSK2UehmIipdfLM5zGHbeqQ68oArCLTwTYCB6500qHq1FWke5Y9aKIdFtGf1rlm-n4FvKBYZG_fsC-hVinBVxsgN4UG7kD5yWjMsAxIcUOeRJ9ADmduOApNLDRxgrDq5fVJ6o_Z0PmTLOTiZ25KGzsnrJ33yS-rvpOuSzJZAEtW8b4Ib04CxgoaKoVPKrerDAVY8uPFMotuZdBJRf7EdFrSLNFDwT14qD2yNnDBefJdppxWyW4y-RNHHezwMgiPh0G9FDjIWNgUvj-zmJ5sExp_Q
- Lacoste, P., Jiménez, D., Castro, A., Rendón, B. y Soto, N. (diciembre, 2013). A bi-national appellation of origin: Pisco in Chile and Peru. *Revista Chilean journal of agricultural research*. Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-58392013000400014>

- Lacoste, P., Muñoz, J., y Castro, A. (2015). Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el padrón de 1777. Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762015000200007>
- Lindo, L. (2013). *Pisco*. (1.a ed.). Lima: Editorial Septiembres S.A.C.
- Mackenzie, N. y Gannon, M. (2019). Exploring the antecedents of sustainable tourism development. *University of Glasgow*. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2018-0384>
- Manhas, P., Manrai, L., y Manrai, A. (january, 2016). Role of tourist destination development in building its brand image: *A conceptual model*. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.jefas.2016.01.001>
- Manzini, L. (junio, 2013). El establecimiento vitivinícola: un conjunto edilicio al servicio de un modelo industrial por un siglo (1870 – 1970). *Revista Mundo Agrario*. Recuperado de https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/8526/CONICET_Digital_Nro.10910.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Méndez, L. (diciembre, 2016). *Between aims and limitations: the viniculture industry in Baja California (1935-1943)*. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/sh/v18n36/1665-4420-sh-18-36-00148.pdf?fbclid=IwAR3VS3SY9SblyB83IL5bROAbVHJH0uJnFitZMJJ3c-wORgqpcPJzcVPYnbQ>
- MINCETUR. (Octubre, 2012). Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores. *Revista de CALTUR*. Recuperado de http://repositorio.promperu.gob.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/42/Manual_buenas_practicas_bodegas_pisco_vino_otros_licores_gestion_servicio_2012_keyword_principal.pdf?sequence=1&isAllowed=y&fbclid=IwAR3pE1HcSfPXCHRNJ8g2GqHZc7yG5XX9IM0_QsuOlgoRd2muX96M0uM7bK8

- MIRBET. (2012). Vinos y Licores. (1.a ed.). Lima: Editorial MIRBET
- Molina, S. (1997). Turismo. México: Trillas
- Monje, A. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa Guía didáctica*.
- Monterrubio, C., Sosa, A., y Osorio, M. (2018). Impactos del turismo residencial percibidos por la población local: una aproximación cualitativa desde la teoría del intercambio social. *Liminar: Estudios Sociales y Humanísticos*, (1), 103. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.29043/liminar.v16i1.567>
- Montoro, J. y Puig, P. (2010). Piscos y vinos en el Perú. (1.a ed.). Lima: Producciones Cantabria SAC.
- OIV (2016). *Código Internacional de prácticas Enológicas*. Recuperado de <http://www.oiv.int/public/medias/4902/code-2016-es.pdf>
- Palomeque, M. (2018). Parroquia La Avanzada: turismo comunitario actual. (Spanish). *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1–16. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=eue&AN=130757976&lang=es&site=eds-live>
- Pérez, J., Muñoz, G. y Guzmán, T. (2015). Motivación y satisfacción turística en los festivales del vino: XXXI ed. cata del vino Montilla-Moriles, España. *Revista Tourism & Management Studies*. Recuperado de doi: <http://dx.doi.org/10.18089/tms.2015.11201>
- Ribéreau, P., Dubourdieu, D., Doneche, B. y Lonvaud, A. (2006). *Handbook of Enology Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications 2nd Edition*. Recuperado de [http://gtu.ge/Agro-Lib/%5BProfessor_Pascal_RibereauGayon,_Denis_Dubourdieu\(BookZZ.org\).pdf](http://gtu.ge/Agro-Lib/%5BProfessor_Pascal_RibereauGayon,_Denis_Dubourdieu(BookZZ.org).pdf)

- Rojas, D., y Ramírez, F. (2018). Inversión en infraestructura vial y su impacto en el crecimiento económico: Aproximación de análisis al caso infraestructura en Colombia (1993-2014). *Revista Ingenierías Universidad de Medellín*, 17(32), 109–128. Recuperada de doi: <https://doi.org/10.22395/rium.v17n32a6>
- Sardaro, R., Bozzo, F., Petrillo, F. y Fucilli, V. (2017). Measuring the financial sustainability of vine landraces for better conservation programmes of Mediterranean agro-biodiversity. *Land Use Policy*, 68, 160–167. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2017.07.045>
- Satta, G., Spinelli, R., y Parola, F. (2019). Is Tourism Going Green? A Literature Review on Green Innovation for Sustainable Tourism. *Tourism Analysis*, 24(3), 265–280. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.3727/108354219X15511864843803>
- Schäufele, I. y Hamm, U. (2017). Consumers' perceptions, preferences and willingness-to-pay for wine with sustainability characteristics: A review. *Journal of Cleaner Production*, 147, 379–394. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.01.118>
- Serrano, M., Montoya, A., y Cazares, I. (2018). Análisis de la sostenibilidad y competitividad turística en Colombia. *Gestión y Ambiente*, 21(1), 99–109. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=eih&AN=131170769&lang=es&site=eds-live>
- Sharratt, N., deFrance, S. y Williams, P. (2019). Spanish Colonial Networks of Production: Earthenware Storage Vessels from The Peruvian Wine Industry. *International Journal of Historical Archaeology*, 23(3), 651–677. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1007/s10761-018-0480-3>

- Sillani, S., Miccoli, A, y Nassivera, F. (2017). Different preferences for wine communication. *Wine Economics and Policy*, 6(1), 28–39. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.wep.2017.03.002>
- Silva, M., Neves, S., Arruda, R. y Neves, R. (2016). Interpretive route of the historic center of Cáceres/MT, for tourism and heritage education purposes. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v10i3.1053>
- Swisscontact. (mayo, 2015). Desarrollo Turístico para un crecimiento económico sostenible. *Revista ZEWO*. Recuperado de [file:///C:/Users/User/Downloads/Folleto_Desarrollo_Turistico%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/Folleto_Desarrollo_Turistico%20(3).pdf)
- Thach, L. y Cogan-Marie, L. (2018). Wine Tourism in Burgundy, France: An Analysis of Marketing Practices. *Tourism Review International*, 22(1), 81–95. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.3727/154427218X15202734130468>
- Toledo, V. (2012). Evolución de los componentes volátiles del pisco puro quebranta (vitis vinífera l. var. Quebranta) obtenido de la destilación en falca y alambique a diferentes condiciones de aireación durante la etapa de reposo. (Tesis de pregrado). Recuperada de http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/1750/Q02.T66-T.pdf?sequence=1&isAllowed=y&fbclid=IwAR1UREPARRm9zp_nGKa9GFpE1sIeKIe_Qx-MgDjStAZmuHgXkgJCeupDkTo
- UNIMUNDO. (2005). Pisco Arte y Tradición. (1.a ed.). Lima: UNIMUNDO
- UNIMUNDO. (2010). Tradición del Perú - el Pisco. (1.a ed.). Lima: UNIMUNDO
- Vallarino, C. (2005). Pasión por el vino. (1.a ed.). Lima: Quebecor World Perú S.A.
- Vázquez-Rowe, I., Cáceres, A. L., Torres-García, J. R., Quispe, I., & Kahhat, R. (January 2017). Life Cycle Assessment of the production of pisco in Peru.

Journal of Cleaner Production, 142(Part 4). Recuperado de doi:
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.11.136>

Vázquez-Rowe, I., Torres-García, J. R., Cáceres, A. L., Larrea-Gallegos, G., Quispe, I., & Kahhat, R. (2017). Assessing the magnitude of potential environmental impacts related to water and toxicity in the Peruvian hyper-arid coast: A case study for the cultivation of grapes for pisco production. *Science of the Total Environment*, 601–602, 532–542. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2017.05.221>

Vo Thanh, T. y Kirova, V. (2018). Wine tourism experience: A netnography study. *Journal of Business Research*, 83, 30–37. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2017.10.008>

Vučetić, A. Š. (2018). Importance of environmental indicators of sustainable development in the transitional selective tourism destination. *International Journal of Tourism Research*, 20(3), 317–325. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1002/jtr.2183>

Weaver, J. (2018). Rethinking the political economy of slavery: the hacienda aesthetic at the Jesuit vineyards of Nasca, Peru. *Post-Medieval Archaeology*, 52(1), 117–133. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1080/00794236.2018.1461330>

Williams, G. (2016). Slaves, Workers, and Wine: The ‘Dop System’ in the History of the Cape Wine Industry, 1658–1894. *Journal of Southern African Studies*, 42(5), 893–909. Recuperado de doi: <https://doi.org/10.1080/03057070.2016.1234120>

Zabaltxe, J. (2001). Los 1000 mejores vinos. Madrid: Servilibro Ediciones S.A.

ANEXOS

ANEXO 1: TURNITIN

ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA

MATRIZ DE CONSISTENCIA					
Impactos de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica, 2019.					
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	UNIDAD TEMÁTICA	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	DISEÑO DEL MÉTODO
Problema general: ¿Cuáles son los impactos del turismo frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019?	Objetivo general Conocer los impactos del turismo frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019.	IMPACTOS DEL TURISMO	Impactos Medio ambientales	a) Contaminación b) Conservación c) Calidad y fertilidad del suelo	Tipo de investigación: Cualitativa. Diseño: Etnográfico Población y muestra: Pobladores ➤ Turistas ➤ Guías turísticos

<p>Problemas específicos:</p> <p>¿Cuáles son los impactos medio ambientales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019?</p> <p>¿Cuáles son los impactos sociales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019?</p> <p>¿Cuáles son los impactos económicos frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019?</p>	<p>Objetivos específicos:</p> <p>Conocer los impactos medio ambientales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019.</p> <p>Conocer los impactos sociales frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019.</p> <p>Conocer los impactos económicos frente al desarrollo de las bodegas vitivinícolas y pisqueras de la ciudad de Ica, 2019.</p>		Impactos sociales	<p>a) Calidad de vida</p> <p>b) Intercambio de cultura</p> <p>c) Identidad cultural</p>	<p>➤ Dueños o encargados del sector</p> <p>Muestra</p> <p>Intencional</p> <p>Instrumento:</p> <p>➤ Cuestionario semi estructurado</p> <p>Técnica de recolección de datos:</p> <p>➤ Entrevista</p> <p>➤ Observación</p>
			Impactos económicos	<p>a) Puestos de trabajo</p> <p>b) Inversión e Infraestructura</p> <p>c) Apertura de negocios</p>	

ANEXO 3: CUESTIONARIO PARA ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

CUESTIONARIO
<p>INTRODUCCIÓN</p> <p>El presente instrumento forma parte del trabajo de investigación titulado: “Impactos de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica, 2019.”</p> <p>La información recaudada será de carácter confidencial, los resultados serán manejados por el investigador.</p> <p>Agradezco anticipadamente su valiosa colaboración.</p> <p>INTRUCCIONES</p> <p>A continuación, se realizará 9 preguntas que debe responder con sus propias palabras.</p>
Nombre y Apellido del entrevistado
Ocupación
Residencia
Categoría: Impactos Medio ambientales
<ol style="list-style-type: none">1. ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha generado contaminación ambiental en la zona?2. ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha gestionado una buena conservación del medio ambiente en el lugar?

Categoría: Impactos sociales
<p>3. ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha establecido una mejor calidad de vida?</p> <p>4. ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha establecido un intercambio cultural?</p> <p>5. ¿Cree usted que industrias extranjeras operan en la zona gracias a este desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras?</p> <p>6. ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha formado una fuerte identidad cultural?</p>
Categoría: Impactos Económicos
<p>7. ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha difundido un aumento de puestos de trabajos?</p> <p>8. ¿Cree usted que las entidades gubernamentales han presupuestado e invertido para una mejor infraestructura en la zona?</p> <p>9. ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha generado la apertura de negocios en el lugar?</p>

ANEXO 4: TRANSCRIPCIÓN DE LAS ENTREVISTAS A PROFUNDIDAD

PREGUNTA: 1 ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha generado contaminación ambiental en la zona?	CÓDIGO
E1: Buenas tardes, el tema del desarrollo de las bodegas vitivinícolas en Ica, no veo que haya generado contaminación en la zona, ya que nosotros cuidamos el medio ambiente debido a que eso vendemos como, por ejemplo; chacras de viñas extensas, un campo limpio, porque este es un negocio que se desarrolla en chacras, entonces necesitamos conservarlo manteniendo las áreas verdes.	No ha generado contaminación ambiental.
E2: No, porque no he escuchado nada de que haya contaminación del medio ambiente.	
E3: Yo creo que actualmente con el hecho de que las uvas aquí producen muchos piscos y vinos han invertido más en la producción de esta fruta, pero que también al pasar de los años la tierra se va gastando y que no produciría más en un delimitado tiempo, así que eso también perjudica la población de Ica.	
E4: En mi opinión yo creo que no, porque se está tratando de utilizar material que se pueda reciclar para no poder contaminar, entonces considero en que están haciendo un buen trabajo al promocionar de ya no hacer uso del plástico.	
E5: Claro, pero no de gran magnitud, en ciertas partes algunos turistas tienen la cultura o educación del cuidado ambiental, por otro lado, en la elaboración del pisco y vino que se produce en Ica son artesanales, así que no genera mucha contaminación.	
E6: En mi opinión, cada bodega que realiza el proceso de destilación hay un residuo que se saca sobre la cascara y la semilla, es decir, si cada bodega le da un proceso adecuado ese residuo no genera contaminación.	
E7: Yo creo que sí, porque en la zona turística visitan una gran cantidad de gente a menudo el cual no tiene una educación adecuada para valorar lo nuestro.	
E8: Sí, a mayor cantidad de público en algún lugar turístico este trae contaminación.	
E9: No, porque la mayoría de bodegas son artesanales y no usan maquinarias industriales.	
E10: Yo pienso que las bodegas turísticas aceptan a los turistas y estos compran más productos y esto significa que tienen que producir más y normalmente no creo que generen mayor contaminación porque controlan todo.	

PREGUNTA: 2 ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha gestionado una buena conservación del medio ambiente en el lugar?	CÓDIGO
E1: Sí yo considero que sí, por el mismo tema de que esto es lo que vendemos, ofrecemos este ecosistema, tours en las viñas con campos verdes paisajísticos y eso es lo que lo hace llamativo.	Sí ha gestionado una buena conservación del medio ambiente en el lugar.
E2: Sí, porque todo está bien hasta el momento, no pasa nada, todo está en orden como debe de ser.	
E3: En el lugar tratamos de mantener lo que es una cultura sobre limpieza, pero a veces no se puede, ya que si bien es cierto la producción es artesanal pero también hay industrial y de cierto modo contamina, pero día a día nos esforzamos a crear la cultura de preservar el medio ambiente no tirando desperdicios a los lugares que son turísticos.	
E4: Considero que en realidad sí está en un principio, pero todavía no está bien elaborado, para que este bien elaborado y este en un proyecto sobre la conservación está en no hacer uso de los vasitos de plástico, las bolsas y se debería de usar un material reciclado, pero al menos hay un inicio de lo que se está realizando y bueno esperemos que como bodegas pues se empiecen a preocupar un poquito más por el medio ambiente creando materiales biodegradables.	
E5: Sí, tratamos de cuidar todo tipo de cosas en el mantenimiento en las cosechas o en su proceso de elaboración, ya que eso hace que también sean excelentes algunos productos y con el desecho realizamos el abono de otras plantas.	
E6: No puedo ser tan exacto o claro, pero como guía turístico observo las cosas buenas.	
E7: Yo creo que sí, debido a que se ha incrementado el turismo en la zona y por lo tanto se tiene que velar por conservar un ambiente adecuado y limpio para los visitantes.	
E8: No, porque las autoridades muchas veces no gestionan el medio ambiente como una prioridad.	
E9: Claro que sí, ya que no gestionan una contaminación grave con la producción que realizan, por lo mismo que el viñedo es natural y la realización de sus productos es artesanal.	
E10: No sabría porque jamás he visto áreas verdes en una bodega, tal vez en la zona de cultivo, pero todo es tecnificado.	

PREGUNTA: 3 ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha establecido una mejor calidad de vida?	CÓDIGO
E1: Yo creo que sí, porque lo que hace la industria vitivinícola es generar mayor puestos de empleo, debido a que los turistas visiten este lugar.	Sí ha establecido una mejor calidad de vida.
E2: Sí, eso sí porque hay mayor crecimiento de desarrollo.	
E3: Sí, con respecto a eso sí, porque el desarrollo ha aumentado debido a la mayor oportunidad de trabajos tanto para adultos como para jóvenes y eso se ve cada año.	
E4: Yo creo que, hablando con respecto al tema económico, los dueños de las bodegas vitivinícolas en cierta parte han creado una mejor calidad de vida en la localidad.	
E5: Sí, ya que algunos vinos tienen algunas facultades medicinales y se ha adecuado correctamente para la salud, como por ejemplo hay vinos que ayudan a tener una mejor digestión alimenticia o el pisco que ayuda a combatir triglicéridos y colesterol.	
E6: Yo pienso que sí, porque sé que esta actividad turística ha fomentado más trabajo y de eso dependemos nosotros.	
E7: A mi opinión personal sí, porque genera ingresos debido a que en cada tour se hace conocer a los visitantes sobre nuestro pisco y vino peruano.	
E8: Sí, al entrar mayor público genera movimiento económico a sus alrededores.	
E9: Sí, debido que el turismo se centra más en conocer en cómo se realizan las bebidas típicas de la zona y obviamente también en probarlas, esto genera una ganancia y un gran reconocimiento para aquello.	
E10: Creo que sí, porque todas las bodegas de producción de pisco mejoran sus ingresos desde que el pisco entro al mercado internacional.	

PREGUNTA: 4 ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha establecido un intercambio cultural?	CÓDIGO
E1: Con respecto a ese tema sí, muchas veces cuando llegan turistas por ejemplo de Francia, España, México, entre otros; nosotros compartimos su cultura porque ellos realizan otro tipo de destilado, su manera de vivir, tradiciones, en qué momento toman sus bebidas.	SÍ ha establecido un intercambio cultural.
E2: Sí, llegan todo tipo de extranjeros y de cierto modo uno va intercambiando ideas.	
E3: Sí, obviamente en nuestro país somos representantes del pisco, por lo cual los turistas extranjeros quieren conocer a profundidad sobre la cultura de Ica, lo cual mantenemos todavía como tradición el cultivo de uvas y también nos hace sentir más identificados como peruanos.	
E4: Sí, yo creo que sí, porque al hablar de pisco conlleva a la cultura que hay detrás, la producción que se lleva a cabo desde hace muchos años, su proceso, la variedad de vinos también que existe hoy en día en el lugar, entonces podríamos decir que es toda una cultura de un pueblo.	
E5: Sí, ya que otras personas de diferentes países vienen comentan que tienen cierta relación con algunas cosas que pasa en su país, por ejemplo, en Argentina se considera vinos pateros que son igualmente de dulce como los que tenemos aquí, nosotros tenemos contacto con otras personas con pensamientos distintos y grandes métodos para la elaboración de algunos productos.	
E6: Con el transcurrir de los años gracias a mi trabajo he logrado descubrir por mí mismo que los extranjeros tienen otro tipo de pensamiento, otra cultura, son personas muy preparadas, muy respetuosas, a medida que pasa el tiempo aprendemos de sus buenos modales.	
E7: Sí, claro que existe un intercambio cultural, debido a que se comparten ideas, costumbres, anécdotas y lo importante como es el procedimiento para la elaboración de los tragos peruanos.	
E8: Sí, siempre establecen una alienación de culturas.	
E9: Sí, por algo se le dice "turismo"; las personas extranjeras vienen a conocer y a descubrir algo nuevo e innovador para poder llevarlo o contarlo a su país con diferente cultura a la de nosotros, tanto como ellos también nos enseñan sus costumbres cuando vienen de visita .	
E10: Claro que sí, porque el tema de la viticultura es diferente en todas partes del mundo. En esta bodega tú le explicas al turista que tenemos sólo ocho tipos de uvas para la elaboración del pisco, y su clasificación. Si tú le compartes esa información a un mexicano, él te cuenta como es el tequila de donde proviene y su forma de elaboración. Le explicas a un italiano, él te va a comentar sobre su destilado que es la grapa, a un brasileño que es la cachaza y así sucesivamente.	

PREGUNTA: 5 ¿Cree usted que industrias extranjeras operan en la zona gracias a este desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras?	CÓDIGO
E1: Sí, he llegado a escuchar y a observar también que muchas de las bodegas industriales en Ica se han venido desarrollando, no tengo claro, pero sí soy consciente que empresas chilenas dicen que son de Chile y sus bodegas se operan aquí con un tema que estaba en debate que el pisco es chileno.	Sí existen industrias extranjeras que operan en la zona.
E2: No., no he escuchado.	
E3: Sí, en Ica tenemos bodegas, tenemos varios fundos que no son solo de bodegas netamente iqueñas, sino también de Chile y eso se debe al tipo de clima que tenemos aquí, sino también al tipo de suelo influye bastante, debido a que la zona da frutos muy dulces y son todas orgánicas.	
E4: No podría darle una respuesta concreta, pero creo que sí, en gran parte la inversión extranjera apoya bastante en el crecimiento del turismo, ya que se ve mayor inversión en empresas extranjeras.	
E5: Hay bodegas que sí operan, como las bodegas industriales que les atrae mucho ese tipo de procesos.	
E6: Las industrias extranjeras no están tan metidas en lo que es turismo, pero si están muy metidos a nivel nacional en lo que es agricultura, es decir, en negocios muy particulares. Turismo es más para negocios locales y las industrias extranjeras es una inversión más grande como los fundos, terrenos, etc. Puede haber claro, por supuesto, una competencia como la bodega tres generaciones.	
E7: Sí, claro, porque tenemos el pisco más rico y el Perú genera ingresos buenos, debido a la importación de los piscos, vino y demás tragos.	
E8: Sí, en su mayoría las bodegas vitivinícolas y pisqueras mantienen lazos con industrias extranjeras para su desarrollo y estos trabajan con agencias para su desarrollo turístico.	
E9: Sí, debido que las industrias extranjeras ven que es una buena zona para realizar comercio y obtener ganancia.	
E10: La industria extranjera es obvio que buscan el turismo y el tema de la viticultura, se basa en el tema de como poder llegar al turista, si bien es cierto en el Perú tenemos muy pocas bodegas artesanales, en cambio las bodegas extranjeras ya vienen con una inversión segura e implementan lo mejor que hay en la viticultura para ofrecer un buen producto.	

PREGUNTA: 6 ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha formado una fuerte identidad cultural?	CÓDIGO
E1: Sí, quizás antes en Ica no se consumía mucho el pisco, hoy en día se consume más el pisco por ejemplo; en un cumpleaños, en una reunión, en un bar en el centro de Ica ha aumentado el consumo de vino y pisco y ya no la cerveza que era lo que antes se vendía más, incluso aquí en la bodega nosotros fomentamos a eso, ya que en ningún país se da una bebida que represente a su país.	SÍ ha formado una fuerte identidad cultural.
E2: Sí, yo veo bastante.	
E3: Sí, claro, obviamente en nuestro país somos representados por el pisco por lo cual los turistas cuando llegan acá quieren conocer más sobre la cultura de Ica.	
E4: Sí, ya que de alguna forma seguimos preservando la tradición de elaboración en algunas bodegas igual que en el pasado, enseñando a los niños o jóvenes para que se lleven un concepto de cómo se elaboraba y haciendo con el tiempo que mejore la calidad de aprendizaje en algunas personas.	
E5: Claro que sí, sí, eh aquí nosotros hacemos lo nuestro, nuestra cultura se identifica por la producción de los vinos y piscos. Nosotros nos identificamos como la tierra del sol donde se fabrican los vinos al cien por ciento y que las uvas son tan perfectas, hacemos lo que nosotros nos desenvolvemos mejor.	
E6: En cuanto fuerte identidad cultural creo yo que todavía no es posible, porque falta mucho, si bien es cierto se habla del proceso de elaboración de vino y pisco, pienso yo que todavía falta un poquito más de conocimiento profundo de las culturas que se desarrollaron en este lugar, creo yo.	
E7: Sí, porque el pisco es reconocido por el Ministerio de agricultura y es de nuestras raíces y habla de nuestra historia peruana.	
E8: No, podría formar parte que se establece más identidad, pero a su vez está se va perdiendo de acuerdo con el impacto turístico y la alienación de culturas siempre y cuando no se trabaje con los jóvenes en darle valor a la cultura.	
E9: Obvio, gracias a ellos el vino y más que todo el pisco es una de las bebidas más reconocidas en el Perú, si no fuera por el turismo ¿Cómo se compartiría nuestras costumbres al extranjero?	
E10: Creo que fuerte no es, pero de que ha aumentado sí. Muchas personas icañas se sienten orgullosos por todo lo que poseen y que cada vez lleguen más turistas al año.	

PREGUNTA: 7 ¿Cree usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha difundido un aumento de puestos de trabajos?	CÓDIGO
E1: Sí, el hecho de abrir nuevos puestos de trabajos aquí en Ica, el hecho de invertir más en el turismo ha hecho que se genere en estudiar la carrera de turismo, nuevas carreras enológicas, entre otras. Para poder desarrollar esta actividad, como también las carreras técnicas como lo son; las agropecuarias y otros.	SÍ ha difundido un aumento de puestos de trabajos.
E2: Sí, como bodegas y otros.	
E3: Sí, obviamente el turismo ha aumentado mayor puestos de trabajos, tanto para jóvenes como para adultos y cada año sigue aumentando, entonces esto genera más oportunidades de trabajos.	
E4: Sí, ya que se está viendo en muchos casos como los guías, ambientes laborales como lo que son: limpieza, sanidad en la elaboración de vinos, de piscos, llenados de botellas.	
E5: Por supuesto que sí, incluso hemos sobrepasado porque hay gente extranjera que trabaja en relación a esta actividad como los hermanos venezolanos están ocupando muchos puestos de trabajos de las personas peruanas. En esta bodega no más hay veinte guías que son venezolanos.	
E6: En ese aspecto considero que sí, porque creo yo se está dando más oportunidades de trabajos en este caso a más jóvenes que puedan aplicar sus habilidades con respecto al trato al público, es decir, se esfuerzan en dar un buen servicio al cliente, entonces eso genera un poquito más de demanda.	
E7: Sí, y esto ha generado el turismo, más personas estudian la carrera de turismo porque es ahora rentable e importante porque impulsa el turismo nacional y ser conocedores de nuestros antepasados.	
E8: Sí, a mayor cantidad de turistas mayor mano de obra en diferentes puestos de trabajo.	
E9: Sí, hoy en día el turismo es muy elevado, por ende, las personas realizan y abren negocios y aquellos negocios necesitan empleados, por lo cual hay un aumento de puestos de trabajo.	
E10: Es obvio que ha aumentado el trabajo, pero claro está que hoy en día el aumento de desempleados es grande debido a que hay una fuerte migración de venezolanos, ya que la mano de obra venezolano sale menos que la mano de obra peruano. Yo como turista me gustaría escuchar de la boca de un peruano como se elabora el pisco y no de un venezolano, pero eso ya es parte de las buenas o malas decisiones de los dueños de las bodegas.	

PREGUNTA: 8 ¿Cree usted que las entidades gubernamentales han presupuestado e invertido para una mejor infraestructura en la zona?	CÓDIGO
E1: Yo sí veo mejoramiento, hace un par de años atrás se hizo la carretera del camino para que haya un fácil acceso a esta ciudad. Actualmente acá en Ica se está haciendo la doble vía para poder terminar de congestionar el tráfico que estamos teniendo gracias al turismo y todo esto, entonces si se está mejorando gracias al turismo.	No han presupuestado, ni invertido para una mejor infraestructura en la zona.
E2: Sí ha mejorado, en las carreteras, en generar que a más destinos lleguen la luz, el agua o desagüe.	
E3: Actualmente no estoy escuchando mucho las noticias, pero creo que no, ya que el turismo es una industria no tan conocido, es decir Perú sí es conocido, pero no se invierte correctamente y esperemos que eso pase, ya que tenemos mucho que brindar al público nacional y también extranjero.	
E4: Mayormente las bodegas o industrias ven solamente por su propio negocio haciendo que sea más espacioso o más cómodo para el cliente. Mayormente las identidades gubernamentales no hacen nada.	
E5: Mira, tú sabes que estamos entrando a una parte política, nosotros como pequeños inversionistas aquí invertimos nuestro propio dinero, casi las autoridades poco les importa o nada les importa, ahorita, por ejemplo; nosotros necesitamos la pista de doble vía para que haya más ingreso de turistas y no esté congestionado.	
E6: Tengo en conocimiento con respecto a un proyecto que se está realizando en la carretera sur, eh no sé, creo que es parte de, pero todavía falta, es decir, es un inicio a lo que se está haciendo.	
E7: Yo creo que no, que dejan de lado el territorio peruano por ocuparse en inversiones más rentables para beneficio propio de los administradores de nuestro país entre ellos; presidente, congresistas, etc.	
E8: No, las carreteras siguen sin ser trabajadas y falta más interés de parte de las entidades.	
E9: La verdad no estoy muy informada sobre ese tema, pero en mi opinión creo que no, la infraestructura es realizada más por la sociedad para realizar su propio negocio y atraer al público que en este caso es el turismo.	
E10: No, no, ninguna entidad gubernamental regional, distrital, nacional ha invertido en la zona, más que todo porque no hay compromiso, responsabilidad con este destino que es frecuentemente visitado.	

PREGUNTA: 9 ¿Considera usted que el desarrollo del turismo en las bodegas vitivinícolas y pisqueras ha generado la apertura de negocios en el lugar?	CÓDIGO
E1: Sí, el tema del turismo ayuda mucho, hoy en día se ve mucho más restaurante. En esta pequeña bodega no más se ve que cada año aparecen nuevas marcas de bodegas artesanales vitivinícolas y pisqueras; a mayor oferta hay mayor demanda.	SÍ ha generado la apertura de negocios en el lugar.
E2: Ah, sí, cada vez se ve más restaurantes, más bodegas donde la gente viene buscando algo más aparte de los licores, es decir, en golosinas y esas cositas.	
E3: Sí, claro que ha generado una gran cantidad de aperturas de tiendas con el pasar del tiempo ofreciendo un trato de servicio especial al extranjero que quiere conocer un poco más al Perú. Yo creo que sí, tanto para grandes empresas como para las pequeñas.	
E4: Sí, mayormente, por ejemplo; las personas que vienen aquí de largos viajes les da especie de soroche y es por eso que algunas personas han puesto farmacias, otros lugares como comestibles, pequeñas tienditas que venden dulces.	
E5: Por supuesto que sí, tú sabes que mientras más turistas visiten un lugar más necesidades tienen que cubrir, necesidades básicas como; la alimentación, el hospedaje, entre otros.	
E6: Claro, por supuesto, parte de una bodega también es implementar un tipo de restaurante y en este caso está conectado directamente, entonces podemos decir que sí, obviamente y ha generado una economía estable para las bodegas vitivinícolas.	
E7: A mi punto de vista sí, porque Ica es un lugar maravilloso con un clima increíble, el cual las personas que frecuentan, la mayoría ha conocido el lugar y quedaron fascinados y a beneficio nuestro no es un lugar tan lejano y sus precios son accesibles.	
E8: Sí, restaurantes, bodegas, venta de artesanías etc.	
E9: Sí, en la actualidad el boom es el turismo y más si se trata de bebidas o comidas típicas de la zona conllevando a la sociedad a realizar negocios.	
E10: Claro que sí, porque si analizamos el tema del pisco es muy llamativo para el turista más que todo y generar un negocio si es rentable y bueno de cierta manera hoy en día lo que se busca es satisfacer las necesidades básicas de todas las personas que llegan día a día	

ANEXO 5: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima Julio del 2019

Apellido y nombres del experto: J. Mary Guitton Teresa Vilagos
 DNI: 43935712 Teléfono: 987594474
 Título/grado: MBA
 Cargo e institución en la que labora: _____

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?											X	
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?											X	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?										X		
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?										X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?										X		
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?										X		
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?										X		
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia y la tecnología?										X		

Promedio de valoración: _____

FIRMA DEL EXPERTO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima 2° Julio del 2019

 Apellido y nombres del experto: Elizabete González Vanessa

 DNI: 43068640 Teléfono: 949357096

 Título/grado: Mg. Administración de Empresas

 Cargo e institución en la que labora: DTC - UCV

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE						ACEPTABLE						OBSERVACIONES
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100		
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?									X				
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?									X				
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?									X				
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?									X				
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?									X				
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?									X				
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?									X				
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia y la tecnología?									X				

Promedio de valoración: _____



FIRMA DEL EXPERTO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima Julio del 2019

Apellido y nombres del experto: Valdez Roca, Alvaro

DNI: Teléfono:

Título/grado: Dr.

Cargo e institución en la que labora: Docente - UCV

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?												
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?												
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?												
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?												
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?												
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?												
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?												
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia y la tecnología?												

Promedio de valoración: 80%


FIRMA DEL EXPERTO

ANEXO 6: FOTOGRAFÍAS DE LAS ENTREVISTAS EN LAS BODEGAS VITIVINÍCOLAS

